

## Ein kleiner Auszug unserer Speisen als Appetitanreger

### Vorspeisen:

- Antipasti Variationen
- Suppen á la Süßkartoffel-Madeira-Chili oder Karotte-Orange-Curry
- Salat Variationen

### Vegetarische Gerichte:

- Penne mit Tomaten-Rucola & Schafskäse
- Lasagne mit Spinat und Gorgonzola
- Gemüse-Couscous „oriental“ mit Spinat, Pilzen, roten Zwiebeln und Avocado
- Bratkartoffel-Pfanne mit saisonalem Gemüse und eingebratenem Rührei
- Gnocchi-Pilz-Gemüse-Pfanne mit Kräuter-Dip

### Fischgerichte:

- Lachsfilet im Spinatmantel & Curry-Gemüse
- Penne mit Scampi & Wokgemüse
- Zanderfilet mit Curry
- Lasagne mit Lachs & Blattspinat
- Fjord-Lachs-Kräuter-Schnitte

### Fleischgerichte:

- Rigatoni mit Rinderfilet all´ Arrabiata
- Gefüllte Hühnerbrust in Gorgonzolasauce & Rosmarin- Kartoffeln
- Kalbstafelspitz mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin zart im Ofen gebacken
- Mezzelune auf Curry-Gemüse
- Penne mit Entenbrust in leichter Balsamico-Sahnesauce

### Desserts:

- Pannacotta mit Himbeersauce
- Tiramisu
- Weißes Schokomousse mit Apfelkompott
- Quarklimonen-Mousse mit Blaubeerkompott
- Schokoladen-Brownies mit Vanillesauce

### Fingerfood Varianten:

- Büffelmozzarella auf marinierten Tomaten
- Scampi in Avocadosauce
- Marinierte Champignons
- Canapés z.B. mit Parmaschinken & Cantaloupe oder Büsumer Krabben an Dill-Cocktail-Sauce
- Fingerfood-Wraps z.B. mit Caesar-Salat mit Poularde, Parmesan und Sweet-Chili-Sauce