

Vorspeisen

- Poormans Jambalaya
- Süsskartoffelseviche
- Lomi Lomi auf dem Bananenblatt
- Crevettengundi
- Atztekenkalender
- Entenbrust Castel

Salatbuffet

- Glasnudelsalat/Tomaten/Sellerie/Cayenne
- Creolischer Tomatensalat
- TexMex – mariniertes Gemüse
- Creolischer Kartoffelsalat
- Cajun Reissalat
- Cajun Crevetten Salat
- **3 Blattsalate / 3 Rohkostsalate**

Dressings

- Feigendressing
- Ingwer- Limettendressing
- Orangendressing

Suppe

- Maissuppe mit Tacos/ Chowder

Hauptspeisen

- Spare Ribs vom Kalb
- Fried Chicken
- Shrimp creole
- Fish Gumbo
- Kuala Ente mit Pflaumenwein mariniert und jungen Zwiebeln
- Tomahawk
- Striploin

Dazu die Jerk Gewürzmischungen

Vegetarische Gerichte

- Mais- Kartoffelkuchen
- Fajitas mit Wokgemüse und Sauerrahm , separat dazu

Saucen und Buttermischungen

- Guacamole,
- Grüne Pfeffersauce
- Salsa
- Kräuterbutter
- Orangenbutter

Beilagen und Gemüse

- Im Ofen geschmorter Blumenkohl
- Schotengemüse mit Trockentomaten
- Überbackene Kidney Bohnen mit Zwiebeln, Speck
- Süsskartoffelcuts
- Wildreis mit Walnüssen und Datteln
- Creolisches Gemüse aus dem Wok

Dessertbuffet

- Tequila Mousse
- Bread pudding mit Whiskey Sauce
- Fritiertes Früchte aus dem Wok / warm
- Bananas Foster in Rohrzuckersirup
- Cream Cheese pie
- Creme brulee aus Mango und Cocs
- Mandelpudding mit Ruhm-Basilikumsauce