



RIDERS LOUNGE

Fr., 01.08.14 – Karibischer Abend

„Karibik-Cocktail“ – Aperitif-Einladung

VORSPEISEN/SUPPE

GARNELEN-Spießchen mit Avokado-Creme

SERANO SCHINKEN mit MELONE

GAZPACHO (Gemüsekaltschale) im Gläschen

HAUPTSPEISEN

ganz frisch VOM GRILL (auf der Terrasse):

SPANFERKEL-RÜCKEN und SPARE RIBS „Jerk“ (Jamaikanisch gewürzt)

RINDER-FILET-STEAKS

KALAMARI und GARNELEN und frittierte SARDELLEN

KARIBISCH mariniertes HÜHNCHEN

JAMBALAYA (karibische Paella) am offenen Feuer

BEILAGEN:

Polenta-Würfel / Süß-Kartoffel / Bohnen-Kokos-Reis

Grillgemüse oder Karibik-Salat

Baguette und Gebäck

Barbecue-Saucen

DESSERT

RUM-FRUCHT-Gläschen

GEBRATENE BANANEN

KOKOS-NUSS mit KARIBIK-CREME

Alles reichlich vom BUFFET – ALL YOU CAN EAT € 24,50 p.P.

Unser nächster kulinarischer Abend: Freitag, 5. September 2014
„GRIECHISCHER ABEND“

GETRÄNKE + COCKTAIL EMPFELUNG: Melonen-BOWLE € 4,00

Mai-Tai (Rum, Orangenlikör, Mandelsirup, Ananas, Zitrone) € 4,90

Bahama-Mama (Rum, Kaffeelikör, Kokoslikör, Ananas, Orange) € 4,90