



SPREEGALERIE

Vorspeisen

- *Taboulé – Libanesischer Couscous mit sonnengetrockneten Tomaten, Olivenöl und Zitrone (vegan)*
 - *Gemischte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

Hauptgänge

- *Noilly Prat - Gedünstetes Kabeljaufilet an Weißweinsauce, Babymangold und Parisienne Kartoffeln*
- *Brazilian Coconut Chicken – Perlhuhnbrust in Kokosmilch mit traditioneller Koriander-Ingwer- Chili- Kurkuma Marinade & Tomaten mit Limettensaft und Kokosflocken – Basmatireis*
 - *Vegetarische Gnocchi auf Rucolabett mit Pesto rosso & handgehobeltem Parmesan*
 - *Trüffel Pasta mit Pecorino & Babyspinat*

Dessert

- *selbstgemachte heiße Waffeln*

Fingerfood

- *Quiche von getrockneten Tomaten, Ricotta und Basilikum*
- *Vegetarischer Mini-Burger aus Zuckererbsen und Koriander-Yuzo Creme*
- *Tomaten-Financiers mit Mini-Mozzarella und getrockneter Tomate*
 - *Emmental-Sablés mit Paprika-Himbeer-Mousse*
 - *Herzhafter Blätterteigtasche mit Karottenpüree und Humus*
 - *Spinat-Biskuit mit Mascarponecreme und Zuckererbsen*
 - *Comté-Häppchen mit Trüffelcreme und gehakten Pistazien*
 - *Gespießtes Hähnchen nach Yakitori Art*
 - *Garnelenspieß mit Kräutern aus der Toskana*
 - *Mini-Donuts mit Vanille-, Schokoladen- und Erdbeerhaube*
 - *Schokoladen- und Vanille-Muffins*