

Heisses Spanien 2016

Freitage, 03., 10., 17. und 24. Juni 2016

Zürcher Kulinarie Zugersee

Komponiert von den Chefs der Küche der Zürcher Kulinarie AG,

zubereitet in den Bordküchen der Zugersee Schifffahrt

Kalte Mandelsuppe

* * *

Vorspeisenbuffet:

Kalte Vorspeisenplatte mit Fleisch- und Wurstspezialitäten

Crevettensalat mit Gurkenwürfel und Orangen

Muschelsalat mit Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Oliven

Tortilla de Gambas - Garnelenomelette

Bohnen-Garnelensalat mit Käse

Melonen-Artischockensalat mit Corizo

Gebratener Ziegenkäse mit Honig

Champignonsalat mit Knoblauch und Chili

Gefüllte Paprika mit Reis und Pinienkernen

Pikante Pimientos mit Frischkäsefüllung

* * *

Hauptspeisenbuffet:

Paella, Reispfanne mit Poulet, Meeresfrüchte und Gemüse

Hähnchen und Kaisergranate mit Mandel-Schokoladensauce

Honig-Lamm – Cordero à la miel

Pasta mit Meeresfrüchten

Gekochter Oktopus mit Kartoffeln

Fisch und Meeresfrüchte in Safran-Bechamel

Spinat mit Rosinen & Pinienkernen, Ratatouille spanische Art

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch und Ei

* * *

Dessertbuffet:

Spanischer Obstsalat

Glace und Sorbet

Cremé Catalane brûlée

Orangen im Malagawein

Süsse Omelette mit Rum

Blätterteig gefüllt mit Mandelcreme

Himmlischer Speck

Spanische Käseplatte, Brotkorb



Wir wünschen Ihnen einen traumhaften Abend
an Bord der Zugersee Schifffahrt & Kulinarie

