

Südamerika

Mexiko-Karibik-Brasilien

Tel.: 0160 - 70 66 88 6

Aperitiv : Maguerita

Ceviche

(Fangfrischer Fisch, mariniert mit Kräutern)

Chimichangas

(ausgebackene Tortillatäschchen mit Käse gefüllt)

Nachos mit Salsa, Guacamole und Bohnendip

Marinierte Hähnchen-Teriyakispieße mit Erdnussdip

Mais mit Selleriesalzbuter

Conkies

(gefüllte Bananenblätter)

Tamales mit Huhn und Chiles

Apfelsinensalat mit Minze, Spinat und Blüten

Mais-Selleriecremesuppe mit Koriander

Pangasiusfilet oder Mahimahi

auf Gemüse Couscous mit Mango-Avocadosalsa

Jerk pork

(Eine Art Gulasch nur mit Schweinefleisch, Ingwer, Zimt, Thymian, Chiles und Zwiebeln)

dazu

Bananen-Cocosreis

Hibiskuspudding

Mangocreme mit Nüssen

-Vorlauf 3 Wochen-

The creative culinary catering
Stefanie Knitterscheidt

Nördlicher Park 17
61231 Bad Nauheim

Tel.: 0160 70 66 88 6

info@thecreativeculinarycatering.de
www.thecreativeculinarycatering.de