

# Karibisches Buffet

## Vorspeisen

Blattsalate  
Ananas-Koriander-Dressing und Limonen-Dressing  
Papayasalat mit rotem Basilikum und Frühlingslauch  
Avocado-Limettsalat mit Shrimps und Sprossen  
Shrimpcocktail mit Papaya und Koriander  
Gegrilltes Gemüse  
Muschelsalat mit Chili und roten Zwiebeln  
Fischsalat mit Limonenvinaigrette

## Suppe

Rote Currysuppe mit Schwarzen Linsen

## Hauptgänge

Medaillons von der Rinderhüfte in einer pikanten Tomaten-Curry-Sauce  
Hähnchenbrust „Cori“ mit Orangen-Safran-Sauce  
Ragout von Edelfischen im Gewürzsud  
Safranreis und Erdnussreis  
Rotes Linsengemüse, Okraschoten und Ingwer-Sesam-Karotten

## Dessert

Ananas-Minz-Mousse  
Melonensüppchen mit Limonen-Chili-Espuma  
Mangocreme und Kokosmousse  
Früchtespieße mit Schokolade und Ingwerkrokant

**26,50 € pro Person**

Für Rückfragen stehe ich Ihnen gerne unter der Rufnummer 06102-746-724 oder per Email unter [kueche@hi-ni.de](mailto:kueche@hi-ni.de) zur Verfügung.

André Borgsdorf  
Küchenchef  
Holiday Inn Frankfurt Airport - Neu-Isenburg

Alle oben genannten Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Servicegebühren.