

Unser Kirschblüten Büffet 2017

Vorspeisen

„Horenso Gomaee“

Japanischer Spinatsalat mit Sesam

„Taboulet“

Cous Cous Salat mit frischer Minze

Hackbällchen mit Kurkumawurzel und Orangen - Joghurtdip

Bunter Sommersalat mit grünen Algen und japanischem Dressing

„Ebi Fry“

Panko panierte Riesengarnelen

Variation von Sushi Maki

Honig glasierte Saté Spieße mit Teriyaki Sauce

Ofenfrisches Ciabatta, Sel de Fleur und Olivenöl

Suppe

„Miso Suppe“

mit Gemüse und Koriander

Hauptgang

„Yakitori“

Gegrillte Hähnchenspieße in Yakitori - Marinade

Gebratenes Zanderfilet auf Ragout von roten Linsen

Japanisches Gemüse Curry (Vegetarisch)

Beilagen

Gebratene Mie – Nudeln

Jasmin Reis

Dessert

Matcha Tee Milchreis im Glas mit Mangokompott

Mascarpone mit Amarettini und Himbeermark

Gemischte Käseplatte mit Oliven, Weintrauben