

Speisekarte der Jules Verne am 17. Juli 2010

Esperanto Buffet

Salate

Kartoffelsalat mit Speck, Apfel und Knoblauch
Eiersalat mit Krabben und Curry
Salat mit Bleichsellerie, Mandarine, Pfirsich und Walnuss
Weißkohl und Rotkohl mit Essig, frischer Ingwer und Kokos
Pastasalat mit Paprika, Huhn und Pesto
Salat mit Thunfisch, Kapern und Roten Zwiebeln
Eisbergsalat, Sud 'n' Sol (getrockneten) Tomaten, Garnelen und Grapefruit
Gegrillte Zucchetti, Auberginen, Paprika und marinierten Tomaten
Gurkensalat mit Feta, Oliven und Crème Fraîche
Traubentomaten mit Ruccola und Mozzarella, in Olivenöl mit frischem Pfeffer

Kalte Speisen

Lammschinken und Pastrami mit Mango und Maracuja
Lachs-Tapas mit Limettensoße
Gerauchte Forelle und gerauchte Pfeffermakrele mit Lollo Rosso
Schweinefleisch mit Pesto, Orangen und Pflaumen
Chorizo-Wurst und Spinata mit Ananas und Pfeffer
Gerauchte Schinken mit Wassermelone und Kiwi
Holländischer Hering in Tomatensoße
Garnelen und Muscheln in grüner Kräutermayonnaise

Warme Speisen

Huhnrollbraten mit Ananas und Currysoße
Kartoffeln und Lauch in Rahmsauce mit Reibkäse
Hackbraten in einer pikanten Kräutersauce
Gelber Reis mit Olivenöl und Chorizo
Pochierte Fischvarietäten in einer weißen Weinsauce
Gemischtes Gemüse

Supplements

Kräuterbutter
Tafelbrötchen
Oliven in Knoblauchöl
Tapenade von Oliven und Knoblauch
Knoblauch-Yoghurt Soße
Mayonnaise aus Cajun und Ananas

Dessert

Vanille-Eis mit marinierten Erdbeeren, Sahne und einer knusprigen 'Klatschbase'
(Holländischer Keks)

Getränke

(Bier, Hauswein, Kaffee, Tee, O-Saft und Softgetränke) inklusive