



## ***Cardoza's Buffet***

### ***Saisonales Salatbuffet zum Selbstzusammenstellen***

mit u.a. frischen Blattsalaten, Tomaten, Mais, Zwiebeln, roten Bohnen, Gurken, Karotten, Croûtons, Cole Slaw, Sellerie, Käsespäne und zweierlei Dressings

\*\*\*

### **Kalte Vorspeisen**

Pikante Meatballs in würzigem Joghurdip

Cous-Coussalat mit Paprika, Lauchzwiebeln und mariniertem Rinderrücken

Truthahnscheiben mit Salsa Verde und Gemüsemais

Marinierte Maishähnchenbrust mit Kokos und Ananas im gebackenen Fladenkorb

Garnelen mit Mango, Limette, Chili und Zwiebellauch

Gebratene Gemüse und Pilze mit afrikanischen Gewürzen

Gewürzlachs mit Limettendip

Brot, Brötchen, Butter

\*\*\*

### **Suppe**

Süßkartoffel- Ingwer- Suppe mit Croûtons

\*\*\*

### **Warme Speisen**

Sautierte Filetspitzen mit Waldpilzrahm

Aromatisches Curry mit Gemüse und Butterreis

\*\*\*

### **Dessert Variationen**

Frische Früchte

Mangomousse, Ananascreme, Kokos-Creme Brulee

Chocolate-Cake

**Dienstag von 16:30 Uhr bis 18:30 Uhr**

**Freitag von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr**

**Sonntag von 17.00 bis 19.00 Uhr**

**Preis pro Person € 29,90 inkl. Empfangscocktail**



## *Cardoza's 3-Gang Menü*

### **Menü Frühjahr 1. März bis 31. Mai 2009**

Brot und Quark

\*\*\*

Mariniertes Thunfischfilet mit Ingwer-Koriandervinaigrette  
auf saisonalen Salaten mit Tomatenconfit

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf gebratenen Paprikaraute  
feiner Jus und gebräunten Gnocchi

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet  
mit frischen Früchten, Mousse und Cremes

### **Menü Sommer 1. Juni bis 31. August 2009**

Brot und Quark

\*\*\*

Zitronengras-Curry-Süppchen  
mit Maishähnchenbrust- Saté

\*\*\*

Zartes Rumpsteak mit Estragon-Senfkruste  
auf Schalottensauce mit überbackenen Kartoffeln und Ingwermöhren

\*\*\*

Saisonale Dessertvariationen  
vom Buffet



**Menü Herbst**  
**1. September bis 30. November 2009**

Brot und Quark

\*\*\*

Wildhasenparfait mit Portweingelee  
auf Feldsalat mit Kirschtomaten, Balsamico und Walnuß-Crôutons

\*\*\*

Gelackte Perlhuhnbrust auf gebratenen Wokgemüsen  
mit Kokosreis

\*\*\*

Saisonale Dessertvariationen  
vom Buffet

**Menü Winter**  
**1. Dezember bis 26 Dezember 2009**

Brot und Quark

\*\*\*

Lachstatar auf mariniertem Linsensalat  
mit gebackener Wildrauke

\*\*\*

Knusprige Gänsekeule  
mit Feigenrotkohl, Maronen und Kartoffelklößen

\*\*\*

Saisonale Dessertvariationen  
vom Buffet

**Donnerstag und Samstag von 18.00 bis 20.00 Uhr**

**Preis pro Person € 29,90 inkl. Empfangscocktail**



## *Cardoza's Brunch*

### *Saisonales Salatbuffet zum Selbstzusammenstellen*

mit u.a. frischen Blattsalaten, Tomaten, Mais, Zwiebeln, roten Bohnen,  
Gurken, Karotten, Croûtons, Cole Slaw, Sellerie, Käsespäne und zweierlei Dressings

\*\*\*

### *Kalte Vorspeisen*

Pikante Meatballs in würzigem Joghurdip

Cous-Cous-Salat mit Paprika, Lauchzwiebeln  
und mariniertem Rinderrücken

Truthahnscheiben mit Salsa Verde und Gemüsemais

Marinierte Hähnchenbrust mit Kokos und Ananas  
im gebackenen Fladenkorb

Garnelen mit Mango, Limette, Chili und Zwiebellauch

Gebratene Gemüse und Pilze mit afrikanischen Gewürzen

Räucherfischvariation mit Limettendip

Frühstückskäse

Croissants, Brot, Brötchen

Marmelade und Butter

\*\*\*

### **Warme Speisen**

Limetten- Kokos-Suppe

Aromatisches Curry mit Gemüse und Butterreis

Edelfischfilets in Rieslingsauce

\*\*\*

### **Dessert**

Frische Früchte, Mangomousse, Ananascreme,

Kokos-Creme brulée, Chocolate cake

inkl. Kaffee /Tee, Säfte und Mineralwasser vom Buffet

**Sonntag von 12.00 bis 14.00 Uhr**

**Preis pro Person € 19,90**