

## August/September 2018

### Poke Bowl

#### Kalte hawaiianische Vorspeise

|                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Marinierter Lachs (Sesam-Soyo-Limetten) mit Avocado, schwarze Linsen und Glasnudeln | € 12,50 |
| Marinierte Hühnchenstreifen (Sirachisoße) mit Mango, Edamane und Quinoa             | € 12,50 |

### Salate

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Caesar Salad mit gebratener Hühnchenbrust, Sardellenfilets, Bacon, Parmesan, Romanasalat mit Croutons und Honig-Senfdressing | € 12,50 |
| Vegetarisch                                                                                                                  | € 9,50  |
| Salat Nicoise mit Thunfisch, Eier, grüne Bohnen, Kopfsalat, Baguette und Vinaigrettedressing                                 | € 10,50 |
| Gebratene Pfifferlinge mit Feldsalat, Kräutercroutons und Joghurtdressing -vegetarisch                                       | € 9,50  |

### Warme Gerichte

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Serviettenknödel – vegetarisch                              | € 10,50 |
| Zanderfilet in Dill-Limettenrahm mit dicken Bohnen und Petersilienkartoffeln                | € 17,50 |
| Thunfischsteak, medium gebraten und asiatisch mariniert, mit Algen, Pak Choi und Jasminreis | € 26,50 |
| Tagliatelle mit Entrecotestreifen und Pfifferlinge in Kräuterrahm                           | € 15,50 |
| Kalbskotlette mit Ratatouillegemüse und getrüffelten Kartoffelpüree                         | € 22,50 |
| Medaillons vom Iberico - Schein in Senf - Estragonsoße mit grünem Spargel und Bandnudeln    | € 19,50 |
| Maispoulardenbrust in Thymianjus mit Brokkoli und Süßkartoffelpüree                         | € 17,50 |
| Steak vom Entrecote – medium gebraten – in Pfifferlings-Kräuterrahm und Kartoffelgratin     | € 26,50 |

## **Dessert**

Caipirinah-Tiramisu € 4,50

Panna Cotta mit gelber Grütze (Orangen, Aprikosen, Melone) € 4,50

Alle Desserts können auch in Fingerfood-Gläschen geliefert werden.

Alle Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer!

[bestellung@balloon-catering.de](mailto:bestellung@balloon-catering.de) - Telefon: 02 11 - 38 04 13 93 oder Mobil 01 63 – 491 13 81