



Buffet Magnifique

Sonntag, den 19. Februar 2012

Guten Appetit

wünscht Ihnen Ihr

MS Albatros Küchen-Team

Vorspeisen

*Geflügelgalantine, Wildterriner,
Rohschinken, marinierte Hähnchenbrust,
Wildspiegel mit Hirsch & gefüllte Entenbrust,
gefüllter Schweinerücken, Waldbeeren-Leberpaté, gefüllte Eier,
Tortillas mit Thunfisch, Tortillas mit Currycreme,
kaltes Roastbeef, Roastbeef Röllchen,
Shrimpscocktail und halbe Hummer*

Salate

*Meeresfrüchte- und Pastasalat
Waldorfsalat, Cous-Cous-Salat, gemischte Blattsalate
Gemüsesalat, Asiatischer Glasnudelsalat mit Rindfleisch
Klassischer Caesar-Salat
mit Dijondressing, Parmeggiano, Bacon Bits & Croutons*

Bestellen Sie bei Ihrem Kellner

Suppen

*Steinlobsterbisque mit Sahnehäubchen
Weideochsenconsommé mit Gemüseperlen und Lauch*

Kalte Fisch-Platten

*Pochierter Lachs „Bellevue“, Graved Lachs, Garnelen-Tower,
Cuxhavener Räucherfischplatte mit Makrele, Aal & Hering,
Edel Fisch-Terrine*

Warme Speisen

*Truthahn
Ganzes Spanferkel im Ofen gebacken
Ente à l'Orange
Gebratenes Heilbuttfilet in Estragonsauce
Penne in Gorgonzolasauce mit Trauben und Nüssen*

Beilagen

Gemüseauswahl, Butterreis, Kroketten, Blaukraut, Kartoffelknödel

Käseplatte

Eine Auswahl von internationalen Käsen

Dessert

*Von unserer Chefkonditorin Roberta wird Ihnen eine Fülle von Kuchen
und süßen Leckereien aus aller Welt präsentiert.*

Den passenden Wein empfiehlt und serviert Ihnen gerne unser Weinkellner.