

Copa Capybara

COCKTAILEMPFANG AN DER HACIENDA

Caipirinha | Ipanema (alkoholfrei)

Buffet

VORSPEISEN UND SALATE

Blatt- und Rohkostsalaten | Pina Colada- Dressing | Tropical-Dressing
Tomaten | Zwiebeln | Lauch | Oliven | Petersilie
Linsen | Süßkartoffel | Zucchini | Bohnen
Pasta | Chili | Mais | Basilikum

LIVE COOKING

Ceviche vom Kabeljau | Tiger Shot | Limette | Rote Zwiebel

SUPPE

Moqueca de Peixe
(brasilianische Fischsuppe)

HAUPTSPEISEN

Roastbeef | Chimichurri
Hähnchenbrust | Mojo Roja
Capixaba | Kokosmilch | Chili | Tomate (Fischeintopf)
Vegetarische Fajita Tortilla | Guacamole

BEILAGEN

Gaicho-Gemüse | Mais | Paprika | Bohnen
Batata Bolinha | Kartoffel | Zwiebel | Petersilie
Paella | Safran | Reis | Garnele

DESSERT

Ananas- Ragout
Mais-Kokos-Kuchen

GETRÄNKEPAUSCHALE

für 5 Stunden

35,58€ pro Person

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,75 l Flaschen - still/ spritzig,

Granini Fruchtsäfte, Cola/ Cola light, Fanta, Sprite Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger-Ale
Biere

Ur-Krostitzer vom Fass, Schwarzbier vom Fass, Hefeweizen, Jever Fun alkoholfrei
Weine

Cabernet und Sauvignon Blanc (Chile)

Heißgetränke

Kaffee, Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao