



## KAPITÄNS KAJÜTE RESTAURANT

### **...Buffet I -mediterran- ... 44,00 pro Person**

#### **...vorweg...**

- Salatbuffet mit Sherry-Himbeer-Dressing & Balsamico-Vinaigrette
- Mozzarella auf Strauchtomaten mit frischem Basilikum
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Marinierte Antipasti mit verschiedenen Gemüsen und getrockneten Tomaten
- Parmesano & luftgetrockneter Schinken
- Ofenfrisches Baguette und Ciabatta, verschiedene Dips

#### **...warm serviert...**

- Hähnchenbrust Florentiner Art, gefüllt mit Blattspinat
- Involtini, Kalbsrouladen mit Salbei und Schinken, Tomaten-Zucchini-Gemüse
- Penne mit kräftiger Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Chili und gebratenen Scampi
- Beilagen: Olivenkartoffeln und Naturreis

#### **...der süße Abschluss...**

- Frischer Obstsalat mit Limoncello
- Crèmiges Tiramisu,
- Panacotta-Crème mit Fruchtピューree



## KAPITÄNS KAJÜTE RESTAURANT

**...Buffet II - von allem was Leckeres - ... 44,00 pro Person**

**...vorweg...**

- Salat von Strauchtomaten & Ruccola mit altem Balsamico und Roten Zwiebeln
- Tranchen von der Entenbrust auf süß-saurem Linsensalat
- Graved- und Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich
- Toscanischer Brotsalat Bunter Brotkorb und Dips

**...warm serviert...**

- Hirschedelgoulasch mit Waldpilzen und Schupfnudeln
- Lachsfilet auf Rahmwirsing, Basmatireis
- Geschnetzeltes Züricher Art, Streifen vom Schweinefilet und braune Champignons in leichter Cognacrahm, Röstitaler

**...der süße Abschluss...**

- Kaiserschmarr'n mit Zwetschgenröster
- Crème Brûlée,
- Mousse au chocolat



# KAPITÄNS KAJÜTE

RESTAURANT

## **...Buffet III - einfach nur genießen- ...44,00 pro Person**

### **...vorweg...**

- Salat von Waldpilzen mit Tiroler Speck und Petersilie
- Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Feta
- Roastbeef mit Sauce Remoulade und Essiggemüse
- Lachsfilet im Blätterteig mit Blattspinat und Kräutersauce
- Salatbar mit zweierlei Dressing

### **...warm serviert...**

- Butterweich geschmorte Spare-Ribs mit BBQ-Sauce
- Lasagne von Zander und Kabeljau
- Hähnchen Bombay, Streifen vom Hähnchenbrustfilet und Obst in Curry-Rahm,
- Beilagen: Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand, Jasminreis

### **...der süße Abschluss...**

- Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Sauce
- Birnentarte mit Schokoladen-Sauce
- Caramell-Krokant-Parfait mit Fruchtpüree