

BUFFET LICHTERSHOW 11.05.2024

Der Hafenklub bietet ein landestypisches Buffet zum Partnerland des Hafengeburtstag 2024 – LETTLAND -

Vorspeisen:

- „Rasols“ Rote-Bete-Kartoffel-Salat mit kalter Hähnchenbrust
- In Bier gebeizter Lachs mit Mohnpfannkuchen und Sauerrahm
- Geräucherter Stör im Ganzen, Apfel, Meerrettich und Brunnenkresse
- Schwarzbrothappen, Rauchfisch, gebeizter Lachs, Rindertartar
- „Marinēti dārzeni“ Süß-Sauer eingelegtes Frühlingsgemüse
- Blanchierte Flusskrebsschwänze, Kartoffelrösti, Kopfsalat, Dillremoulade
- Traditionelle Brotvariation, aufgeschlagene Sauerrahmbutter, Kräuterfrischkäse (Schwarzbrot, Gerstebrot, Kartoffelbrot)

Suppen & Eintöpfe:

- „Auksta zupa“ Kalte Rote-Bete-Suppe
- „Zivju zupa“ Klare Fischsuppe

Hauptspeisen:

- „Kapelani“ Kartoffelklöße mit Fleischfüllung, Zwiebel-Pilz-Stippe
- „Pelmeni“ in Brühe
- „Spekrausi“ Piroggen mit Zwiebel-Speckfüllung
- Rinderfilet vom lettischen Weiderind, Kräuterhaube, gegrillter grüner Spargel, Schmorsoße
- Weißes Heilbuttfilet gebraten, Mairübchen, Sauerampfer, Dillblüten

Beilagen:

- „Pelekje zimi“ Lettische graue Erbsen und Speck
- „Kugelis“ Traditioneller lettischer Kartoffelauflauf
- „Bukstinbiezputra“ Gerste-Kartoffel-Porridge
- Gratiniertes weißer Spargel, Gerstebrotbrösel, gebräunte Butter, Kleine Kartoffeln

Dessert:

- „Medulis“ Honigkuchen mit brauner Buttercrème
- „Medus Kuka“ Lettische Honigtorte
- „Debesmanna“ Himmlische Cranberry-Mousse
- „Rupjmaizes Kartojuums“ Roggenbrot-Trifle mit Frischkäse und Beeren

Dazu reichen wir folgende Getränke:

Lettische Getränke:

- „Kiselis“ Rhabarber-Kissel
- „Kvass“
- Birkensaft-Schorle

Weitere Getränke:

Magnus Imperial feinperlig 0,75 l
Magnus Imperial still 0,75 l
Sofgetränke jeglicher Art
Weißwein (Hauswein)
Rotwein (Hauswein)
Becks Pilsener alkoholfrei 0,33 l
Benediktiner Weißbier hell, alkoholfrei 0,5l
Benediktiner Weißbier naturtrüb Glas 0,5 l
Pilsner Urquell vom Fass Glas 0,3 l

Nach dem Essen:

Cappuccino
Espresso
Kaffee