

9. Deutscher Company Cup - Menü

03.10. – Check-In: Holsteiner Kartoffelsuppe mit Einlage

- ❖ Holsteiner Kartoffelsuppe mit Fleisch- und Wursteinlage
- ❖ vegetarisch: Ingwer-Möhrensuppe

04.10. – 1. Regattatag: Grillbuffet

- ❖ marinierten Nackensteaks,
- ❖ eingelegten Hähnchensteaks und verschiedenen Grillwürstchen.
- ❖ dazu reichen wir einen Apfel-Möhrensalat, Rohkostsalat,
- ❖ Porreesalat,
- ❖ Kartoffelsalat,
- ❖ Stangenbrot, Senf und Kräuterbutter

Grillbuffet **vegetarisch** bestehend aus

- ❖ Kichererbsenschnitzel, Gemüsebratlingen und einem
- ❖ Kartoffel - Spinat - Auflauf.
- ❖ Dazu reichen wir einen Apfel-Möhrensalat, Rohkostsalat, Porreesalat, Kartoffelsalat, Partybrötchen, Dips und Kräuterbutter

05.10. – 2. Regattatag: Mediterranes Buffet

- ❖ Thunfischtomaten auf Ruccola mit frischen Kräutern und Kapern
- ❖ marinierte Auberginen, Möhren und Champignons
- ❖ Cherrystrauchtomaten mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum
- ❖ original spanischer Serranoschinken mit Oliven
- ❖ italienischer Nudelsalat in leichtem Dressing

- ❖ Hähnchensaltimbocca auf Brokkoliröschen und Rosmarinkartoffeln
- ❖ Hausgemachte Spinatlasagne mit Käse überbacken
- ❖ Spanische Steakpfanne mit Serranoschinken, Champignons, getrockneten Tomaten und Zwiebeln
- ❖ Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis

- ❖ **Dessert:** Karamellcreme mit Sahne