

Club Vivanova Summer Wine and Barbecue Terrace Party

Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz

Thursday 9th June 2011

Appetiser Buffet

Ofen getrocknete Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto
Sun dried tomatoes with mozzarella cheese and pesto

Mediterranes Grillgemüse mit Pinienkernen und altem Balsamico
Mediterranean grilled vegetables with pine nuts and aged balsamic vinegar

Pochierte Kalbsbrust mit Gartenkräutervinaigrette
Poached veal breast with garden herb vinaigrette

Glasnudelsalat mit Gemüse, Limonenvinaigrette und Shrimps
Glass noodle salad with vegetables, lemon vinaigrette and shrimp

Australischer Rindfleischsalat mit Koriander-Chilidressing und Sprossen
Australian beef salad with cilantro-chili dressing and beansprouts

Ofenfrisches Bauern-Baguette & Natur-Baguette
Fresh baked farm baguettes & natural baguettes

Gesalzene Butter, Tomatenbutter
Salted butter, tomato butter

Flying Food Menu

Wasabi gebackene Riesengarnele auf
Marillen-Safran Risotto
Wasabi fried prawns on
Apricot-saffron risotto

Kingfish Filet vom Grill mit Ananuschutney
auf Limonenspeggettinis
Grilled King Fish fillet with pineapple chutney
on Lemon spaghetti

Gebratenes Filet vom Riesenmänguru
auf Selleriepüree mit glasierten Möhrchen
und Ingwer-Gewürz Jus
Roasted fillet of kangaroo
on celery puree with glazed carrots
and ginger-spice jus

Dessert Buffet

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce
Panna Cotta with Passion Fruit Sauce

Auswahl an Käsespezialitäten, Trauben & Grissini
Selection of cheeses, grapes & breadsticks

Mangocreme mit Minzpesto
Mango cream with mint pesto

Bananenkompott
Banana compote