

Unsere Köche:

Zehn internationale Küchenmeister

aus

Ägypten

BRD

Frankreich

Irland

Italien

Mexico

Schweiz

Spanien

Einladung zur 3. Cocina Afro-Latina

Veranstalter:



Steubenstraße 27 · 74072 Heilbronn

Kontakte:

Beate Freznik 07131/573800

Wolfgang Krczal-Lindenberger 07133/203094

Rainer Maurhoff 07135/4375

Eberhard Rechkemmer 07131/83691

Armin Weimar 07131/962118

Samstag, den 11. Oktober 2003

19.30 Uhr
bitte pünktlich

Rote Halle, Gaffenberg

Die Halle ist beheizt

€ 35,- pro Person

Ohne Live Band,
dafür aber ab einer Stunde
nach dem Essen

Musik zum Tanzen

Menü

Apptizer:

*Baby Bell Pepper Stuffed with Mexican Rice
Served on a Palm Heart Salad
with Walnut Dressing*
Mini Paprika, gefüllt mit Reis auf Mexikanische Art,
serviert mit Palmherzen-Salat in Walnussdressing

Soup

*Chanterelles Mushrooms and Potato Cream Soup
with Sweet Onion and Chives*
Herbstliche Pfifferlinge, Kartoffelcremesuppe
Mit Schalotten-Confit und Schnittlauch

Fish Course

*Dorade Fish Fillet and Re-fried Beans Wrapped in
Banana Leave, served on a Zucchini Cake
with Guacamole Sauce*
Dorade-Filet und geschmorte Bohnen
im Bananenblatt gegart, Serviert mit Zucchini-Tarte
und Guacamole Sauce

Main Course

*Pan Fried Ostrich Fillet Steak Topped with Fried
Vegetables, on a Bed of Sun Dried Tomatoes Polenta,
Fava Beans Stew with Bacon*
Gebratenes Steak vom Straußenfilet mit Gemüsestroh
auf Polenta mit sun dried tomatoes,
Weißer Bohnen-Sud mit Speck

Dessert

*Coconut Mousse Layered with Espresso Coffee Chips
Accompanied by Mango and Wild Berries Sauces*
Lasagne von Kokosnuss Mousse und Espresso-Crossies
mit Mango- und Waldbeeren-Sauce

