



Südstaaten Küche? Die Küche der Cajun ist durch den Einfluss zahlreicher ethnischer Gruppen geprägt. Jede Zutat dieses kulinarischen Schmelztiegels hat Ihren eigenen Charakter und Ursprung.

Buffet „New Orleans“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gumbo mit Meeresfrüchten und Okras (raffinierte Fischsuppe).*
- *Edelfischfilet mit Pekankruste und Tatarensauce.*
- *Louisiana Hähnchen in Senfkruste.*
- *Pfeffer Kartoffeln, Gemüsereis mit Mandeln, Gebackene Auberginen.*

- *Jambalaya Salat mit Reis und Schinken.*
- *Salat von gebratenem Maishähnchen mit Früchten.*
- *Krebsfleisch Salsa mit Taccos.*
- *Barbecue Garnelen nach Cajun Art mit Spinat Alioli.*
- *Rote Bohnen mit Tasso und Andouille.*
- *Gebackene Muscheln Bienville.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb.*

- *Pfirsich- Amaretto Creme mit Cranberry Mark.*