

Mittagsbüfett in der Deutschen Nachschule Tingleff anlässlich des Besuches Ihrer Königlichen Hoheiten Kronprinz Frederik und Kronprinzessin Mary bei der deutschen Volksgruppe in Nordschleswig am Donnerstag, 31. Juli 2008

Menü- und Weinkarte

Fisch

- ❖ Thunmousse mit Kaviar, Krabben und Dilldressing (aus Mögeltondern)
- ❖ Geräucherte Aalfilets mit Rührei
- ❖ Eingebackener Lachs in Blätterteig, Creme fraîche mit Limetten und frischen Kräutern
- ❖ Fischfilet mit Macadamiasauce à la Tasmanien
- ❖ Krabben-Spinat-Rolle, kalte Chilisauce mit Dill
- ❖ Schnittlauchmuffins mit Räucherlachs und Senfdressing
- ❖ Lachstatar auf honigglierten Gurken à la Tasmanien

Leichte Sommerkreationen mit und ohne Fleisch

- ❖ Tricolori-Fusilli-Salat mit leichtem Sommergemüse
- ❖ Rucolasalat mit Melone und Feta, roten Zwiebeln und Cherrytomaten
- ❖ Rotweinmarinierte Entenbrust mit neuen dänischen Kräuterkartoffeln und Rotkohlsalat
- ❖ Hähnchenfilet auf Caesar-Bruschetta mit Bacon und Parmesan im Salatmantel
- ❖ Schweinefiletmedaillons auf Kartoffelboden mit Cherrytomaten

Dessert

- ❖ Schoko-Apfel-Torte mit Walnuss-Honig-Sauce à la Tasmanien
- ❖ Ladyfinger mit Holunderblütensaftcreme und frischen Früchten
- ❖ Getupfte Käsecremevariationen in Gebäckschälchen
- ❖ Brittas Käse-Fruchtplatte mit Käsegebäck

Wein

- ❖ Rotwein
Chateau de Caix, 1999, Cahors
Vin du Prince de Danemark
- ❖ Weißwein
Dürkheimer Spielberg, Riesling, trocken, 2007
Weingut Egon Schmitt

Sonstige Getränke

- ❖ Bier und Mineralwasser (Fuglsang)