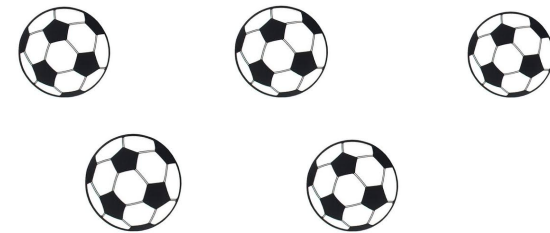


Grillen auf Brasilianisch

IG Metall
Bildungszentrum Sprockhövel
12.06.2014



Churrasco

Vorspeisen

Avocado – Palmherzensalat mit Kirschtomaten

Curry – Geflügelsalat mit Kokosnuss Dip

Maiskolben mit Chili und Koriander

Bohnensalat mit Walnuß

Garnelensalat mit Limone

Gegrilltes Gemüse mit Salsa Dip

Vegetarische Teigtaschen



Vom Grill

Rodiccio – Spieß “Brasil“

Gegrillter Snapper “Limone“

Hähnchenbrust “Samba“ aus der
Curry - Chillibeize

Jungschweinerücken aus der Kaffee – Pfeffer Marinade

dazu Salsa Sauce oder Walnuß – Knoblauch Dip

Dessert

Sommermelonen Salat

Avocadokuchen

Ananassdessert

Caipirinha Mousse

Milchkuchen mit Pinacolada Sauce