



## Buffetvorschlag „peruanisch“

---

### Tapas frías – kalte Vorspeisen

- Aceitunas – grüne und schwarze Oliven, eingelegt in Knoblauchöl und Koriander
  - Palta rellena – gefüllte Avocado
  - Papa a la Huancayna – Pellkartoffeln mit einem Frischkäse-Dipp
  - Ceviche – mariniert mit Limonen, Zitronen, Chilis und Koriander Rotbarschfilet
  - Panes diversos – Brotkorb
- 

### Salsas – Dips

- Salsa Picante al Carlos – scharfer Dip nach Carlos´ Art
- 

### Ensaladas – Salate

- Ensalada mixta – gemischter Blattsalat
  - Ensalada Rusa – Kartoffelsalat nach Peruanischer Art
- 

### Marinadas – Dressings

- Essig – Öl
- Senf – Honig





## Buffetvorschlag „peruanisch“

---

### Segundos – Warmes aus Perú

- Juanes – Korianderreis mit Fleisch und Hähnchen in Bananenblättern gekocht
  - Seco de cordero – Lamragout mit Koriander und Schwarzem Chili (Peruanischer Herkunft)
  - Lomo saltado – Peruanisches Rindergeschnetzeltes mit Orangenem Chili (Peruanischer Herkunft),
  - Koriander, Zwiebelstreifen und Frischen Tomatenecken
- 

### Evento en vivo – LIVE-EVENT

- Pinchos de Gambas – Gegrillte Garnelenspieße
  - Anticuchos – mariniertes Rinderherz am Spieß gegrillt
  - Patatas – Pikante Kartoffelecken
  - Pachamanca – Erdtopf (eine Spezialität der Sierra) verschiedene Fleischsorten mariniert,
  - mit Kartoffeln, Süßkartoffeln, Maiskolben und dicken Bohnen in Bananenblättern gegart
- 

### Postres – Nachspeise

- Masamorra Morada – Pudding aus violetten Mais mit Früchten

