

# Live Cooking Stationen

## HAUPTGÄNGE

ab 50 Personen

24 Stunden sous-vide gegartes **US Picanha**, Maiscrème, Papayarelish, BBQ Jus

Gebackenes **Black Angus Flank Steak**, spicy Paprikacrème, Pimentónjus, Popcorn

Mini pulled pork (oder beef) **BBQ Burger**, crunchy onions, Tomatensalsa

**Norwegischer Lachs** unter der Salzkruste, Kräuterbrioche, Gurken-Joghurt-Espuma

Geflammtes **Schwertfisch Tataki**, mariniertes Fenchel, Limonenaïoli

**Orecchiette** aus dem Parmesanlaib, Kirschtomaten, grüner Spargel, Rucola 

„Zoodles“ **Zucchini Nudeln**, Thai-Curry-Kokossoße, Gemüse, geräucherte Cashewkerne 

 vegan  vegetarisch

**Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein! Lassen Sie sich von unserem Küchenchef ein individuelles Speiseangebot erstellen! Anfragen an [frankfurt@kamehasuite.de](mailto:frankfurt@kamehasuite.de)**