

## **Brasilianisches „Churrasco“**

### **Vorspeisen**

*In Sesam gebratene Meeresfrüchte mit eingelegtem Gemüse*

*Bobo de Camarão: Garnelen mit Maniokcreme (kalt)*

*Empadão: Hühnchentarte mit Oliven und Mais*

*Pão de Queijo: Käsebällchen*

*Scharfer Bohnensalat mit Chorizo und Kirschtomaten*

*Paprika-Avocado Salat mit Sauerrahm*

*Kichererbsensalat mit Chili*

*Salat der Saison mit verschiedenen Toppings:  
Garnelen / gebratenen Speck / Käse / frische Kräuter*

*Oliven-Ciabatta und frisches Landbrot mit verschiedenen Dips*

### **Aus dem Feuertopf:**

*Feijoada: Bohneneintopf mit Fleisch, Würstchen und Reis*

### **„Churrasco“ frisch gegrillt und vom Spieß geschnitten**

*Putenbrust im Speckmantel*

*Marinierte Hähnchenunterkeulen*

*Chili Roastbeef*

*Schweinefleischstücke mit Kräutern*

*Paprikawürstchen / Chorizo*

*Ganze Ananas in Kokos-Honig mariniert*

### **Beilagen:**

*Schwarze Bohnen und Paprikagemüse*

*Gebackene Kartoffelscheiben mit Knoblauch*

### **Dessert**

*Brigadeiro (brasilianisches Schokokonfekt)*

*Bolinha de Chuva ( brasilianische Krapfen) dazu Vanilleschaum*

*Frische Früchte auf Spiegelplatte dazu  
brasilianische Kaffeecreme und Maracujamousse mit karamellisierten Ananasstückchen*

### **Preis auf Anfrage**

**Inhaberin: Michaela Klein**

**Liebigstraße 120 50823 Köln Telefon: 0221-1707424/25 Fax: 0221-1707423**

**www.kleins-catering.de**