



Wir sorgen für Ihr leibliches Wohl.

Frühstück - Duftender Kaffee oder frisch aufgebrühter Tee, was gibt es Schöneres, um einen Tag zu beginnen? Unser reichhaltiges, ausgewogenes und abwechslungsreiches Frühstück lässt keine Wünsche offen.

Wählen Sie aus dem Angebot von Schinken und Käse, warmen Würstchen, knusprigem Speck, backed beans, gefüllten Omeletts, Rührei, Spiegelei oder schlagen Sie sich das Frühstücksei auf. Selbstgebackenes Brot, Croissants vom Bäcker, Kuchen oder frischer Toast laden zum Genießen ein. Wer gerne süß den Tag beginnt, kann Pancakes, verschiedenen Marmeladen und Honig genießen. Neben Joghurt stehen Ihnen frisches Obst, Müsli und Obstsaft zur Verfügung.

Mittag- und Abendessen - Gerne zeigen wir Ihnen unsere variantenreiche Menü-Auswahl auf. Die einzelnen Speisen sind jederzeit untereinander kombinierbar, aber bedenken Sie bitte, dass Sie sich auf eine gemeinsame Menüfolge einigen, damit Service und Küche in Ihrem neuen Zuhause gut funktionieren können. Natürlich geht unsere Küchenchefin Shirini auf Ihre persönlichen Vorlieben ein, beispielsweise kann bei einem Fischhauptgang zusätzlich Hähnchen oder für unsere kleinen Gäste eine Portion Spaghetti angeboten werden.

Allergien geben Sie am besten bereits vor Anreise bekannt. Wir bitten um ihr Verständnis, dass sich für ein Mittagessen am Strand nicht alle Speisen eignen und dass saisonale Nahrungsmittel nicht immer verfügbar sind. Weitere Wünsche und wo Sie Ihre Mahlzeiten gerne einnehmen möchten, besprechen Sie bitte mit Mack – unserem Butler.

Menüvorschläge

Fun

- Kaltes Gurkenschaumsüppchen mit knusprigen Croutons
- Hähnchenbrustfilets in raffinierter Zwiebel-Sahne-Sauce mit Polenta-Schnitten und bunter Salat-Variation
- Creme von der Passionsfrucht

Wave

- Tomatenscheiben mit Mozzarella, Balsamico-Dressing und frischem Basilikum
- Red Snapper vom Grill auf Zitronen-Risotto mit frischem Gemüse der Saison
- Gebackene Mango mit Marsalla Schaum

Inspiration

- In Knoblauchöl gebratenen Garnelen an Tomatensalat
- Sautiertes Schweinefilet an Calvadosauce mit Apfelwürfeln und Kartoffelplätzchen
- Mousse au Chocolate

Satisfaction

- Melonenspalten an Salat-Kreation mit Frischkäse-Nocke
- Zarte Lammkotelettes am Rosmarinzweig auf Zwiebel-Knoblauch Gemüse mit Pommes Duchesse
- Schokoladenkuchen mit Vanilleeis



Energie

- Gebackener Ziegenkäse im Schinkenmantel mit Salatbouquet
- Klassisches BBQ mit Spare-Ribs und mediterranem Grillgemüse am Spieß, dazu selbstgebackenes Zwiebel-Knoblauchbrot
- Sweet Ananas Carpaccio auf Fruchtspiegel mit Erbeerparfait

Mediterran

- Pollo Tonnato – zarte Scheiben von der Hähnchenbrust in milder Thunfisch-Sauce
- Zucchini-Bolognes-Lasagne auf Kräuter-Tomatensauce und Fussuli
- Panna Cotta mit Himbeer-Sauce

Interantional

- Tomaten-Essenz mit Schinken-Parmesan Ravioli
- Scampi-Spieß vom Grill mit Paprikaschoten und Zwiebeln
- Lime-Pie-Kuchen

Stellen Sie Ihr Menü einfach selbst zusammen oder lassen Sie sich überraschen. Genießen Sie unsere ausgewogene Küche.

Vorspeisen

- Kartoffelpuffer mit Lachstartar
- Kürbiscremesuppe mit Parmesan-Kekschen
- Guacamole Dip und Tortilla Chips
- Lachspfangkuchen-Röllchen
- Rote Beete Carpaccio mit Birnen und Ziegenkäse
- Avocado Salat mit Champignons
- Crudités - rohe Gemüsestreifen mit Sauce Tartar
- Möhren-Ingwer-Suppe
- Tomaten gefüllt mit Kräuterfrischkäse
- Sautierte Kürbisecken mit Pesto
- Bruschetta al forno
- Überbackene Nudel-Nester mit Knoblauch-Tomatensauce und Parmesanhäubchen
- Callaloo Suppe
- Gefüllte Champignons mit einer Zwiebel-Kräuterfüllung
- Überbackene Spargelspitzen mit frischem Baguette und hausgemachter Kräuterbutter
- Gazpacho – kalte Tomaten-Paprika-Suppe
- Fischsuppe
- Nudel-Terrine mit Basilikum Pesto
- Pilzsuppe mit Teighaube



Hauptgänge

- Pizza (Tonno, Prosciutto, Vegetaria ...)
- Rindersteak „rosa gebraten“ mit Sauce Bernaise, Champignons und Bratkartoffeln
- Karibisches Fisch-Curry
- Pasta (frutti di Mare, Bolognese, Amatriciana)
- Schweinemedailon auf Rahmchampignon im Reisrand
- Salsa Verde Rindfleisch in Meerrettich-Sauce mit Petersilienkartoffeln
- Gebackene Hähnchen-Schenkel mit frischem Marktgemüse und Pommes
- Gefüllte Tortilla mit Hackfleisch, Weißkohl und Sauerrahm
- Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse gefüllt auf bunter Salat-Variation mit Himbeerdressing und Bratkartoffeln
- Hühnerfilet in Erdnuss Sauce und Gemüsereise
- Cordon Bleu mit Kartoffelgurkensalat
- Ravioli mit Kürbisfüllung in Salbei-Butter und buntem Salat
- Schweinekotelettes im Tomatensud an Pesto Fussili
- Catch of the day (Thunfisch, Red Snapper, King fish)
- Hähnchenroulade mit Schinken, Spargel und Kartoffelgratin
- Quiche Lorraine mit Salat-Variation
- Design-Burger nach Wunsch mit Pommes und Salatbouquet
- Zartes Rinder Goulasch mit Bandnudeln und Tomatensalat
- Hähnchen mit Kräuterfüllung aus dem Backofen mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Desserts

- Sorbet (Zimt, Mango, Passionsfrucht, Zitrone...)
- Geeistes Tiramisu
- Pfannkuchlein an Vanille-Mango Parfait
- Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanilleeis
- Eiskaffee mit Zimt-Sahne
- Beeren Joghurt Sorbet
- Käsekuchen
- Meloneneis mit Sekt
- Fruchtiges Vodka-Zitronen-Parfait mit Feigen
- Erdbeer-Gratin
- Orangen-Küchlein mit Schokoladen Eis
- Überbackene Quark-Crepes
- Haselnuss-Schoko-Kuchen
- Gebackene Apfelringe mit Vanille Sauce
- Geeiste Melonen Torte
- Eis (Buttermilch mit Kokos, Mango, Espresso)
- Mousse au chocolat

Sie bestellen Ihre Verpflegung für Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie die Getränke über unser Personal vor Ort. Die Abrechnung erfolgt am Ende Ihres Aufenthaltes anhand von Belegen. Die durchschnittlichen Kosten betragen erfahrungsgemäß 100 US Dollar pro Erwachsener / pro Tag.
