



ABSCHIEDS-GALA

AN BORD VON MS BELLRIVA

MITTWOCH, DEN 21. MAI 2008

VORSPEISE

ROSE VOM NORWEGISCHEN RÄUCHERLACHS

AN SENF-HONIGSAUCE



SUPPE

ORANGEN-TOMATENESSENZ MIT BASILIKUM



WARMES ZWISCHENGERICHT

GEBRATENES HOKIFISCHFILET AUF SPINAT-RISOTTO

MIT SESAM UND SAFRANSAUCE



HAUPTGERICHT

SCHWEINEFILET IM GANZEN GEBRATEN

AN SCHWARZER PFEFFERKORNSAUCE

BUNTES GEMÜSE- BOUQUET UND PAPRIKA-KARTOFFELN



DESSERT

EISPARADE MS „BELLRIVA“

PRÄSENTIERT VON DEN SERVICE- UND KÜCHENMITARBEITERN

HABEN SIE WÜNSCHE UND FRAGEN ZU SCHONKOST ODER DIÄTGERICHTEN?

IHR STEWARD IST IHNEN DABEI JEDERZEIT GERN BEHILFLICH

KÜCHENCHEF
CHRISTOPH CYWINSKI

RESTAURANTLEITER
IGOR KARLEN