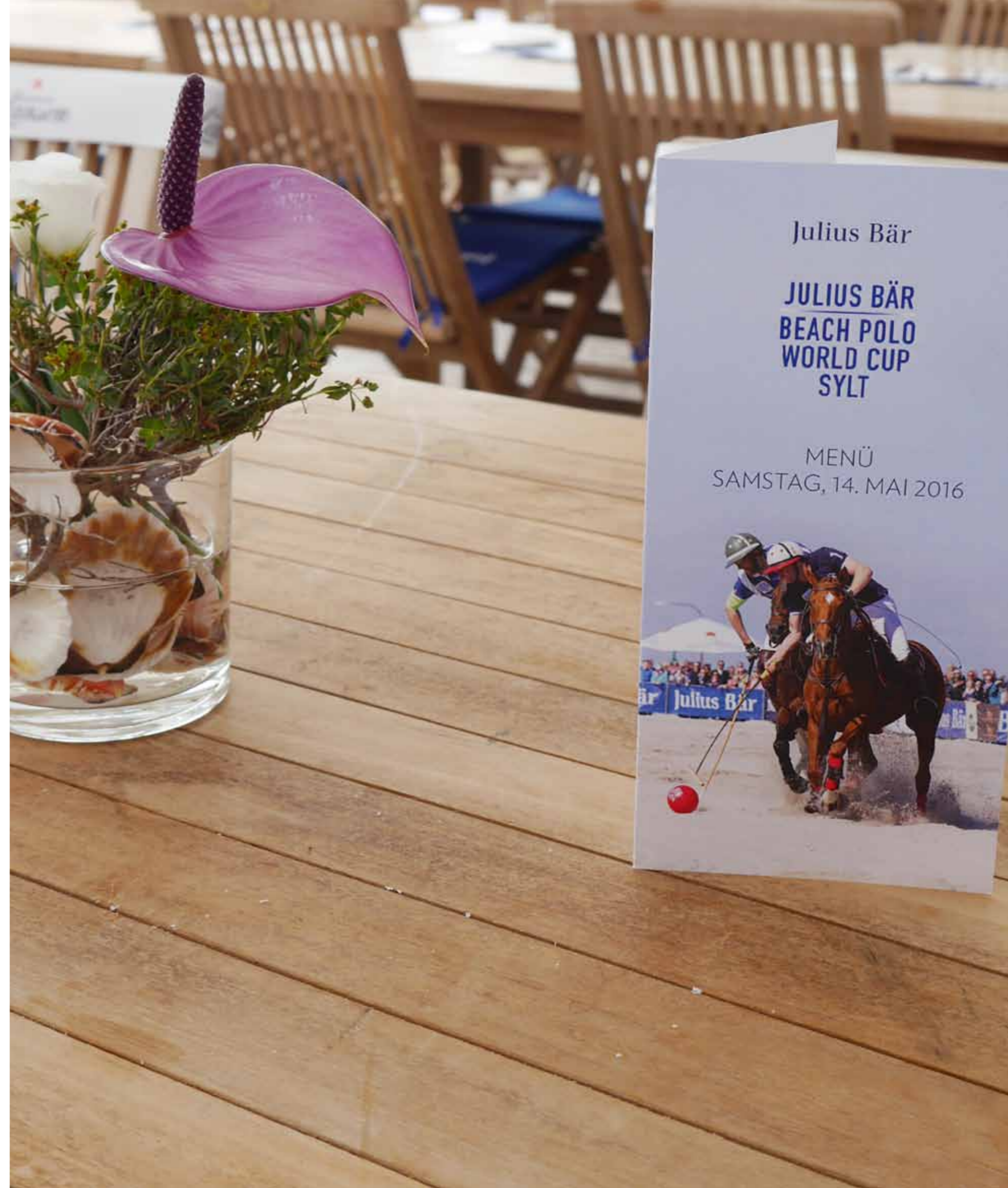


## “ SYLT IM POLOFIEBER

### TRENDY. HIP. UP TO DATE.

Eine frische Meeresbrise, spannender Pferdesport auf weißem Sandstrand und dazu ein cooles Eis: Am 03. und 04. Juni 2017 kämpfen wieder viele Polo-Teams auf dem Sylter Oststrand um die begehrte Julius Bär Trophäe. Veranstaltet wird der Spitzenevent vom Polo-Profi Schneider Events. Rund 650 VIP-Gäste werden verwöhnt. Beliebte Geschmacks-Klassiker treffen hier auf raffinierte Highlights.

Neben fermentiertem Wurzelgemüse und einem spannenden Mix aus kulinarischen Traditionen, exotischen Zutaten mit avantgardistischen Zubereitungen, viel Obst, grünes Gemüse und Brot aus Urgetreide, steht natürlich auch unsere Optimahl Eisdiele bereit, an der die Polo-Besucher ausgefallene Eissorten genießen dürfen.





## SPEISEN

### „Fermentiertes Wurzelgemüse“

Das Gemüse und die Salate werden von einem Koch frisch zubereitet und in Bowls bereit gestellt, so dass die Gäste sich die fertigen Schüsseln vom Buffet nehmen können und sich am Buffet keine Schlangen bilden. Einige Bowls werden mit den Fleischbeilagen gereicht, andere bleiben vegetarisch.

Bunte Karotten und andere Wurzelgemüse, fermentiert, gebraten sowie natur gehobelt und abgeschmeckt mit fruchtigem Essig, Olivenöl und Koriander

# Tag I serviert mit  
Pastrami von der Rinderbrust und geräuchertem Lachs

# Tag II serviert mit  
mariniertem Tafelspitz und gebeiztem Lachs

Salatauswahl  
Radicchio / Salatherzen / Frisee / Eichblatt / Babyleaf / Mini-Spinat  
mit ergänzende Condiments, wie Balsamico und Senfdressing / Croûtons / geröstete Mandeln / Kürbiskerne / gebratene Pilze / Parmesan

Vorspeisen aus dem Gläschen  
Gesalzene Forelle mit Joghurt, Kürbis und Fenchelsamen  
Perlhuhnpraline mit Ofenpaprika und grünen Linsen  
Salat von Zwergtomate, grünem Apfel und Wildreis

### Brotauswahl

Helle und dunkle Baguettestangen, rustikale Sauerteigecken, Buchweizenbrot, ofenfrisches Tomatenbrot, Olivenbaguette und frisches Krustenbrot  
Tomaten Pesto / Landbutter / Kräuterschmand

### Aus dem Pizzaofen

Die belegten Focaccia und Mini-Pizzen werden fortwährend frisch gebacken und verschieden belegt unter der Wärmebrücke bereit gelegt.  
So können die Gäste sich bedienen ohne auf die Zubereitung zu warten.

Focaccia und Mini-Pizza, verschieden belegt und frisch gebacken  
mit Basilikumcrème / Tomatensugo / Crème Fraîche / Oliven / Rucola / grüne Paprika / Schluppen / Kochschinken / Chorizo / Thunfisch / Shrimps / Mozzarella / Parmesan

### Eintopf / Suppe

# Tag I: Kräftige Gemüsebouillon  
mit Maispouardenbrust

# Tag II: Französische Bouillabaise  
mit Safran, Tomaten, Muscheln und Gemüse

Im Flying serviert - Currywurstdoppel  
Klassische Currywurst mit roter Currysauce und Schrippe  
oder gelben Tomatenchutney mit Ingwer, Zitronengras und Gemüsechips



## SPEISEN



### Hauptgänge

Die Hauptgänge werden teilweise live zubereitet, aber portionsweise am Buffet präsentiert. So muss nicht auf die handwerkliche Kunst der Speisenzubereitung verzichtet werden, aber es bilden sich dennoch keine Schlangen, da die Gäste sich selbst die Speisen nehmen können.

Rösti und Reibekuchen von bunten Kartoffeln  
-Gurkenschmand und Dill  
-glasierte Apfelspalten und Estragon  
-rote Zwiebeln mit Honig

# Tag I: Serviert mit  
gekochtem Kalbstafelspitz  
mit frisch geriebenem Meerrettich, Rahmwirsing und Perlzwiebeljus  
gebratener Lachs auf Fenchelbarigoule

# Tag II: Serviert mit  
falschem Sauerbraten vom Roastbeef  
mit eingelegtem Essiggemüse,  
pochiertem Kabeljau auf Berglinsen à la crème und Senfsauce

Ergänzend reichen wir täglich  
Sommerliche Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Butterspätzle

Vegetarische Pasta mit Orecchiette und Penettis  
mit Tomaten, Rucola, Oliven, Provolone und geriebener Parmesan

# Tag I: Dessert  
Zweierlei Mousse von Schokolade mit Litschis  
Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce oder Milchespuma  
Blechkuchen von fruchtig bis schokoladig

# Tag II: Dessert  
Panna Cotta von Tonkabohnen mit Ananas  
Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce oder Milchespuma  
Schokoladentörtchen mit Blaubeercrème  
Blechkuchen von fruchtig bis schokoladig





## DIE OPTIMAHL EISDIELE

Moderne und aufregende Variationen von unseren hauseigenen Eissorten.  
Dazu gibt es selbst gebackene Eiswaffeln mit Basilikum und Karotte  
sowie in natur oder einfach im Becher

Weißer Schokolade mit Blutorange

Erdnuss mit Kaffeelikör

Mandarine mit Kiwi

Griechischer Joghurt mit Gurke

Griechischer Joghurt mit Granatapfel

Pina Colada

Sanddorn Quark

und die Klassiker: Vanille, Schokolade, Erdbeere

dazu moderne, ausgefallene Toppings  
Peta Zeta mit Schokolade, knuspriger Joghurt, getrocknete Himbeeren,  
Kokosflocken und fruchtige Saucen

