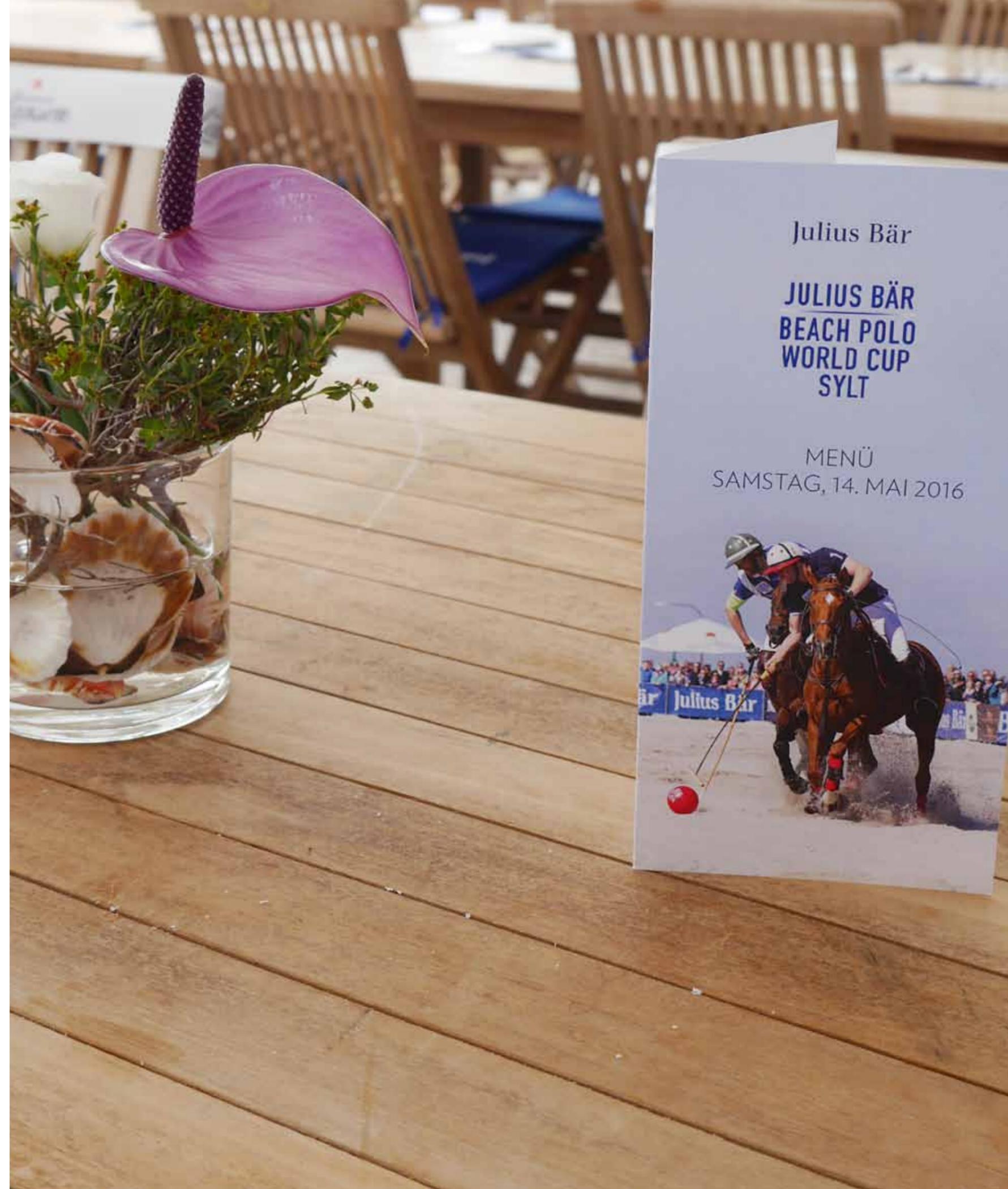


“ SYLT IM POLOFIEBER

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 Blaubeercreme
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

