



Malgache

DE

GRUPPEN- MENÜS

Wir lassen den Geist leer und bereiten uns auf eine Reise zum Elementar, während Exotik und Wild, wo das einzige Ziel darin besteht, unsere Hauptbedürfnisse zu befriedigen. Wir transportieren uns an einen Ort, der pure Inspiration ist, ein Ort, der Wurzeln und verführt.

Wir reisen an die Südostküste des afrikanischen Kontinents, zu einem quasi unwirtlichen Gebiet, in dem die afrikanische Kultur Nuancen aus anderen TeilenderWeltöffnetundbegrüßt für Vielfalt während der Einheit seiner Menschen.

MALGACHE

Die reinste Essenz unseres Malgache Restaurants.

Malgache

Ein Begrüßungsgetränk aus frischem Basilikum, Ananas und Ingwerlimonade.

Vorspeisen

Afrikanische Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter.

Taco mit Km-0 Bio-Lamm aus Mallorca, Sambal und Safran-Reis.

FrISChe Burrata aus Puglia auf Kirschtomaten-Confit mit Vanille aus Madagaskar.

Hauptgericht *(zur Auswahl...)*

Seezunge von Grill mit Tandoori-Vinaigrette.

Kronfleisch vom Angus-Rind in Sijilmasa-Marinade vom Holzkohlegrill, serviert mit Beilagen Ihrer Wahl.

Dessert *(nach Wahl)*

Cremiger Käsekuchen mit Madagaskar-Vanillesauce und Waldbeeren.

Fondant-Schoko-Torte.

Getränke

Getränke sind nicht im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen während des Essensservice (ca. 90 Minuten) gegen einen Aufpreis von 10 € pro Person Wasser, Bier und Softgetränke zur Verfügung. Korkgeld 5 € pro Person zusätzlich.

50 €/Person

PREISE IN €, INKLUSIVE MWST

**SPEISEKARTE
ORIGIN**

Vegetarisch, exotisch und überraschend.

Malgache

Ein Begrüßungsgetränk aus frischem Basilikum, Ananas und Ingwerlimonade.

Vorspeisen

Afrikanische Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter.

Bao mit veganer Falafel und Pico-de-Gallo Dressing aus Raf-Tomaten und Avocadocreme.

Gegrilltes Tandoori-Blumenkohlsteak mit Saucen und Nüssen.

Hauptgericht *(zur Auswahl...)*

Veganes grünes Curry mit Jasminreis, jungem Gemüse und frittiertem Edamame.

Gemüse vom Grill mit Romesco-Sauce aus schwarzem Knoblauch und Mumbai-Emulsion.

Dessert *(nach Wahl)*

Cremiger Käsekuchen mit Madagaskar-Vanillesauce und Waldbeeren.

Fondant-Schoko-Torte.

Getränke

Getränke sind nicht im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen während des Essensservice (ca. 90 Minuten) gegen einen Aufpreis von 10 € pro Person Wasser, Bier und Softgetränke zur Verfügung. Korkgeld 5 € pro Person zusätzlich.

40 €/Person
PREISE IN €, INKLUSIVE MWST

SPEISEKARTE
ROOTS

Eine Zeremonie, um in bester Gesellschaft zu genießen.

Malgache

Ein Begrüßungsgetränk aus frischem Basilikum, Ananas und Ingwerlimonade.

Vorspeisen

Afrikanische Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter.

Frittierte Kartoffelecken mit Brasa-Schaum.

Cannellone mit Km-0 Bio-Lamm aus Mallorca, zubereitet in der Tajine.

Frischer Roll aus Carpaccio vom Rind mit Tomatenconfit, Tapenade und Zitrusfrüchten.

Hauptgericht *(zur Auswahl...)*

Bei Niedrigtemperatur gegartes und gegrilltes Piri-Piri Stubenküken mit Sakay-Sauce, Pico-de-Gallo und gedämpftem Bao Bun.

Marokkanisch gewürzte Meerbrassen-Tacos vom Grill, serviert mit Basmati-Reis und Auberginen-Zaalouk.

Dessert *(nach Wahl)*

Cremiger Käsekuchen mit Madagaskar-Vanillesauce und Waldbeeren.

Fondant-Schoko-Torte.

Getränke

Getränke sind nicht im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen während des Essensservice (ca. 90 Minuten) gegen einen Aufpreis von 10 € pro Person Wasser, Bier und Softgetränke zur Verfügung. Korkgeld 5 € pro Person zusätzlich.

50 €/Person

PREISE IN €, INKLUSIVE MWST

SPEISEKARTE
RITUAL

malgacherestaurant.com

KONTAKT
Carretera d'Artà 22, 07400
Port d'Alcúdia - Mallorca
Booking +34 696 33 16 61
malgache@grupogarden.com

