

## Unsere Köche:

Zehn internationale Küchenmeister

aus

Ägypten

BRD

Frankreich

Irland

Italien

Mexico

Polen

Schweiz

Singapur

# Einladung zur 4. Fiesta-Cocina

Veranstalter:



Steubenstraße 27 - 74072 Heilbronn

Kontakte:

Beate Fränznick 07131/573800

Ilona Kampert 07131/920388

Wolfgang Krczal 07133/203094

Rudi Kübel 07132/5437

Rainer Maurhoff 07135/4375

Eberhard Rechkemmer 07131/83691

Michael Specht 07131/164804

Armin Weimar 07131/962118



Samstag, den 9. Oktober 2004

19.30 Uhr

bitte pünktlich

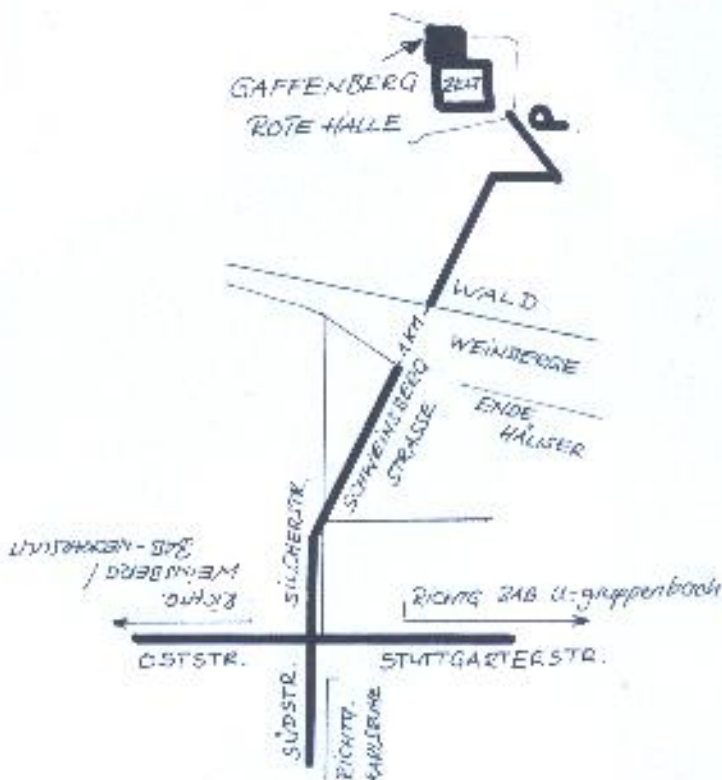
## Rote Halle, Gaffenberg

Die Halle ist beheizt

€ 35,- pro Person

Ohne Live Band,  
dafür aber ab einer Stunde  
nach dem Essen

**Musik zum Tanzen**



## Menü

### Appetizer OMA Appetizer

*Fish and Chipotle Chili Terrine with Chorizo sauce*  
Dorado-Terrine im Lauchmantel  
mit Chinotle Chili und Chorizo Sauce

*Magdouss Shamy*  
*Baby Eggplant stuffed with Nuts*  
Geschmorte, kleine Aubergine, gefüllt mit Walnüssen und  
orientalischen Gewürzen

*Chicken Wonton in Sycer Chili dip*  
Hähnchen im Teig gebacken mit pikantem,  
süß-saurem Din

### Soup

*Sze Chuan Hot and Sour*  
*Garnished with Mushroom and Beans Curd*  
"Sze Chuan hot and sour" Suppe mit  
chinesischen Pilzen und Tofu

### Fish Course

*Monkfish Lebanese Style*  
*In Yoghurt Tahina Sauce served with steamed vegetables*  
Sautierter Seeteufel in Yoghurt-Tahina Sauce mit  
gedämpften Gemüse und Kichererbsen

### Sorbet

*Lime tequila*  
Limette-Tequila Sorbet

### Main Course

*Guinea Fowl Breast with Chantarelle*  
*in Guajillo-Ancho Chili sauce served with Rice*  
geatene mit Pfifferlingen gefüllte Perlhuhnbrust auf Reis  
mit Guajillo - Ancho Chili Sauce  
garniert mit pikantem Gemüse und Cilantro Dip

### Dessert

#### OMA Dessert

*Pumpkin cooked in Raw Sugar*  
*Stuffed Dates*  
*Chilled Coconut Milk with Meion and Sago*  
Kürbiskonfekt  
Aprikose gefüllt mit Halva-Creme  
Geestes Kokosnuss-Melonensüppchen