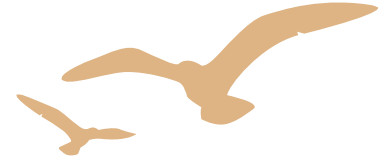




Aperitif



Ob zum Geburtstag oder anderen Anlässen, lädt man heute Familie und Freunde zum Luau ein. Hawaiianisches Essen, Musik und Tanz dürfen dabei nicht fehlen. Hier unsere Vorschläge für euer ganz persönliches Christmas-Luau – ihr könnt neben dem Hauptgang euer Menü ganz einfach zusammenstellen und das Jahr mit euren Freunden und Kollegen bei uns ausklingen lassen

Heiße Drinks für coole Leute!

Hawaiian Rum Punsch

Die Ko'Ono Glühwein Alternative mit 3 Sorten Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft und Grenadine

5,50€ p. Glas

und/oder alkoholfrei

Hawaiian Fruit Punsch

Die alkoholfreie Alternative mit Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft, Sauerkirschensirup und Mandelsirup

5,50€ p. Glas

Cooler Drinks für heiße Leute!

Pumperol

Aperol, Zitronensaft, naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Kürbis, Pumpkinspice, Orangenbitter

6,00€ p. Glas

Christmaspolitan

Selbstinfusionierter Zitronenwodka, Cranberry Saft, Limettensaft und Triple Sec mit Camaparistaub Rand und Zuckerstange

6,00€ p. Glas

und/oder alkoholfrei

Lili Blossom

Limette, Sauerkirsche, Maracuja, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

6,00€ p. Glas





Lu'au - Hawaiian Party!

Wichtige und glückliche Momente werden auf der ganzen Welt mit der Familie und Freunden bei einem Fest gefeiert. Die Hawaiianer haben daraus ein einzigartiges kulturelles Ereignis geschaffen – Das Luau.

Hawaiianisches Essen, Musik und Spaß dürfen dabei natürlich nicht fehlen.

Hier unser Vorschlag für euer ganz individuelle Weihnachtsfeier – neben dem Hauptgang stellt ihr euch euer Menü ganz einfach selbst zusammen. So findet garantiert jeder was Leckeres!

Die Guacamole bereiten wir frisch am Tisch mit euch zu, verraten euch unser Geheimrezept und machen euch damit zum Guacamole Meister. Damit wirklich jeder probieren kann, muss die Guacamole für die komplette Gruppe bestellt werden.

Bei Suppen und/ oder Salat kann jeder für sich auswählen, was er am liebsten mag. Oder als 4 oder 5 Gang Menü beides haben ☺

Unsere Mixed Pupus, oder auch hawaiianische Tapas, sind viele leckere Kleinigkeiten zum Probieren und genießen. Damit hier keiner zu kurz kommt, können sie nur für alle bestellt werden.

Zum Hauptgang müsst ihr euch zum Glück nicht festlegen. Wir bringen viele leckere Platten mit allem was Smoker und Grill hergeben. Jeder kann sich quer durch unsere Interpretation der hawaiianischen Küche probieren. So werden alle glücklich. Egal ob Vegetarier, Veganer, Fleisch- oder Fischliebhaber. Und wenn dann immer noch jemand hungrig sein sollte, gibt es Nachschlag bis alle satt sind!

Sharing is caring – am besten mit der ganzen Ohana! Dafür eignet sich am besten unsere Ohana Platte, eine große Dessert Auswahl, zum Probieren und teilen für alle. Oder jeder sucht sich sein ganz spezielles Lieblings Dessert

Guacamole – für alle.

Die Creme aus Avocado, Tomaten, Koriandergrün, Chili, Limettensaft und Sauerrahm wird frisch am Tisch für dich zubereitet.

Dieser Dip kommt eigentlich aus Mexiko, hat sich aber auf Hawaii so gut etabliert, dass er auch dort mittlerweile zu einem beliebten Klassiker geworden ist. Dazu gibt's knusprige Tortilla Chips. 5,00 p.P.

Kokos-Zitronengras-Suppe

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, mit knackigem Gemüse und frischen Kräutern als Einlage.

5,80 p.P

Kürbiscremesuppe

Fruchtig würzige Cremesuppe aus „Gutes vom See“ Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl und knusprigen Kürbiskernen.

5,80 p.P

Ko'Ono Vorspeisensalat

Saisonale, knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Radieschen im cremigen Balsamico-Dressing. 5,00 p.P

Hawaiian Mixed Pupus- für alle.

kleine Gläschen mit etwas von allem zum durchprobieren:

- Ahi Poke - roher Thunfischsalat mit Wakame,
- Shrimps „OnoNui“ – gebackene Kokosgarnele auf Guacamole und Mango
- Teriyaki Chicken Spieß mit Miso-Gurken
- Falaffel mit Hummus und Veganer Kräuter Ailoi

12,90 p.P.

Vorspeise





Hauptgang

Für Euer Luau servieren wir alle folgenden Gerichte auf großen Platten in der Tischmitte. So kann sich jeder seinen eigenen Hauptgang zusammenstellen, egal ob vegan, als Fleischlover oder vegetarisch:

Kalua Pua'a

Bodensee trifft Hawaii! Kalua Pua`a ist ein klassischer hawaiianischer Schweinebraten, der bei uns im Barbecue Smoker zubereitet und in kleine saftige Streifen gezupft wird. Serviert wird der Braten mit Lauchzwiebeln, frischen Tomatenwürfeln und süßer Ananas. Dazu gibt`s unsere hausgemachte Bratensauce und Chili Pepper Water, hausgemachte Chilisauce nach hawaiianischer Art, mit Ingwer und Knoblauch und Jasmin Duftreis.

Spareribs »Char Siu«

Die „echten“ Spareribs aus dem Schweinebauch, im BBQ-Smoker bei niedriger Temperatur langsam gegart, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt, mit Char Siu Marinade aus Hoisinsauce, Sojasauce und Honig glasiert. Dazu Coleslaw, Hawaiian BBQ-Sauce und Pommes Frites.

Shoyu Chicken

Kikok Hähnchenbrust in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer gegart. Dazu Hawaiian Style Wokgemüse und Jasmin Duftreis

Salmon Tataki

Gebeizter, abgeflämmt Lachs
Dazu Pak Choy, Edamamebohnen und Sojasprossen in Sesamsauce

Veganes, Hawaiianisches Curry

Leicht scharfes Curry nach Massaman-Art mit Kartoffeln, Gemüse, Ananas und Erdnüssen. Dazu Jasmin Duftreis, mit gebackenen Tofu-Würfeln

Vegane Mini Falafel Burger

mit hausgemachtem Falafel Patty, Zwiebeln, Hummus, gegrilltes Gemüse, Salat, Tomaten und vegane Kräuter-Aioli

Mini BBQ Burger

Bodensee Beef Patty, selbstgekochte spicy BBQ-Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, gegrillter Speck, Cheddar Cheese und frisch gebackene Röstzwiebeln

34,50 p.P.



Dessert



Kokos Crème brûlée

karamellierte Kokoscreme im Glas mit Ananas-Minz-Salat

6,90 p.P.

oder

Lebkuchenmousse

mit Aperol-Gewürz-Orangen

6,90 p.P.

oder

Mango Chili Panna Cotta Vegan

aus Kokosmilch mit dunklem Schoko-Sorbet

6,90 p.P.

oder

Lilikoi Cheesecake

Gebackener New York Cheesecake mit Passionsfrucht Topping

6,90 p.P.

Ohana Platte- für alle.

Alle Desserts und noch weitere Überraschungen
zusammen für alle zum Probieren

10,90 p.P



Entertainment

Wir machen mehr als nur essen. Du willst Aktion und Spaß? Dann bist du bei uns genau richtig. Lass uns zusammen deine ganz besondere Weihnachtsfeier planen. Du willst gegen deine Kollegen ein Tischkickerturnier gewinnen? Oder doch deinen Chef im Mariokart abschießen? Oder mit unserem Partner eine besondere Stadtführung besuchen. Sprech uns an und wir helfen dir gerne bei der Planung

Tischkicker

Spielekonsolen

Stadtführungen

Außenbereich

Uvm.

