
Auckland Harbour Dinner Cruise Menu

Hors d'œuvre

Cette sélection d'hors d'œuvres sera proposée à bord.

Bruschetta de Tomates accompagnée d'une Mozzarella au basilique (V) (GFO)

Mini Yorkshire Pudding au bœuf, oignons caramélisés et sauce vinaigrette au bleu

Wrap aux escalopes de crevettes avec concombre, ciboulette, & aneth fraîche (GF) (DFO)

Plat principal

Poisson Néo-Zélandais fumé

Fenouil, Pommes de terre, Salade Roquette | Dressé sur du thym et du citron | Aneth Fraîche (DFO)

OU

Poke Bowl au Thon

Pâtes de Sarrasin | Sauce soja au yuzu | Haricots d'Edamame | Concombre | Kimchi | Sésame et Chilli Furikake (DF) (GF)

OU

Poulet au citron et aux herbes fraîches

Orge & Petits Pois | Pommes marinés (GFO) (DFO)

OU

Steak de Boeuf

Kumara grillé (Patates douces) | Chou frisé | Cébette | Noix de Muscade | mélasse d'érable (GF) (DF)

Dessert

Cheesecake et sa confiture

Compote de Fruits rouges | Chapelure de biscuits | Fruit de la Passion

OU

Terrine de chocolat et sa confiture

Crème de caramel au beurre salé | Mélange de Fruits Rouges(GF)

OU

Yahourt à la noix de coco et sa confiture

Mange et Lychee au sirop de Mojito | Praliné de sésame (DF) (GF) (V)