

Heringssschmaus Buffet & Küchen-Party

Aschermittwoch 5.März 2025 ab 19 Uhr

VORSPEISEN AM BUFFET:

Pulposalat mit Knoblauch, Jungzwiebel, Zitronengras und Sesam
• Mariniertes Muschelsalat (Greenshell Muscheln)
Frische Austern

Hauchdünner Malediven Thunfisch (Sushi Qualität) mit Wasabipaste
Sushi nach Art des Hauses, Maki, Sojasauce

Königslachs im Ganzen (circa 3kg) pochiert, dazu Zitronenbutter
Geräuchertes von Karpfen, Forelle, Markele und Lachs
Matjessalat „Hausfrauenart“ mit Roten Rüben

Mini Burger mit Räucherlachstartare, Wakame und Wasabicreme
Terrine vom Zander, Lachs und Forelle

Mariniertes Seegras mit Wildlachsröllchen

Kanadischer Hummer im Ganzen (circa 1-2kg)

AM WARMEN BUFFET:

Riesenmuschel-Pfandl: Miesmuscheln, Venusmuscheln
im Knoblauch-Tomaten-Weißweinsud

Calamaretti fritti im Tempurateig, Spanische Paella

GRILLZELT IM INNENHOF:

Sardinen am Spieß (Mini Steckerlfische)

Wolfsbarsch, Zanderfilets, Hummerschwänze

Lachsforellenfilets (Familie Gorfer)

LIVE COOKING IN UNSERER KÜCHE:

Jakobsmuscheln, Calamaretti

Garnelen, Hummerschwänze

Grosse Fische im Ganzen gebraten (circa 7 - 10 kg) je nach Angebot

Beilagen: Basmatireis, Wokgemüse, Rahmspinat,

Rosmarin-Babykartoffeln, Knoblauchsauce

Zum süßen Abschluss Dessertbuffet

Preis 79,- pro Person
Reservierung unter 07252 - 53358