



Heringschmaus Buffet & Küchen-Party

Aschermittwoch 6. März 2019, ab 19 Uhr

Vorspeisen am Buffet:

Pulposalat mit Knoblauch, Jungzwiebel, Zitronengras und Sesam
Marinierter Muschelsalat (Greenshell Muscheln)
Hauchdünner Malediven Thunfisch (Sushi Qualität) mit Wasabipaste
Sushi nach Art des Hauses, Maki, Sojasauce
Königslachs im Ganzen (circa 3kg) pochiert, dazu Zitronenbutter
Geräuchertes vom Karpfen, Forelle, Markele und Lachs
Matjessalat „Hausfrauenart“ mit Roten Rüben
Frische Austern „fine de claire“
Bruschetta mit Anchovis und Wasabi
Shrimpsmousse auf Brotcracker
Terrine vom Zander, Lachs und Forelle
Mariniertes Seegras mit Wildlachsrollchen
Kanadischer Hummer im Ganzen (circa 1-2kg)

Am warmen Buffet:

Riesenmuschel-Pfandl: Miesmuscheln, Vongolemuscheln, Schwertmuscheln
im Knoblauch-Tomaten-Weißweinsud
Calamaretti fritti im Tempurateig
Hechtfilet auf Wurzel-Limettem Gemüse, dazu Kräuterseitlinge und Wasabibutter
Quinoa-Polenta-Wildlachs-Spinatgratin

Grillzelt im Innenhof:

Sardinen am Spieß
Schwertfischfilet
Hummerschwänze
Seesaiblingfilets

Live cooking in unserer Küche:

Jakobsmuscheln, Calamaretti
Garnelen, Hummerschwänze
Grosse Fische im Ganzen gebraten (circa 10 kg) je nach Angebot

Beilagen: Basmatireis, Wokgemüse, Rahmspinat, Rosmarin-Babykartoffeln, Weißweinsauce

Zum süßen Abschluss Dessertbuffet

Preis 59,- pro Person inkl. Aperitif