



## Heringschmaus

### Kalte Köstlichkeiten zu Beginn

Heringsalat „Hausfrauen Art“ mit steirischen Äpfel, Sauerrahm und Gurkerl  
Heringsalat mit Roten Rüben & Bohnen  
Majessalat mit Curry und gehackten Eiern

Gemischte Räucherfischplatte mit zweierlei Lachs- und Forellenfilet  
auf französischem Gemüsesalat und gefüllte Eier mit Ketakaviar

Zanderterrine im Lachsmantel auf Cream Cheese und Ruccola

Shrimpsalat mit Tomatenwürfeln und Basilikumsalsa  
Thunfischtartar mit geröstetem Sesam und Avocadocreme im Gläschen  
Mediterraner Meeresfrüchtecocktail mit gehackten Kräutern  
Gemüseantipastisalat mit Oliven   
Waldviertler Ziegenkäse auf Ofenfenchel   
Garnierte Roastbeefplatte mit würzigem Dijongemüse (fischlos)

dazu frisches Jourgebäck und Vollkornvariation




### Hauptspeisen vom Buffet

Klassischer Zander in Knoblauchbutter gebraten mit Kartoffelgratin & Veltliner Karotten



Andalusische Paella mit Krustentieren, Hühnerfleisch und Gemüse

Rotes Thai-Garnelencurry mit knackigem Gemüse und duftendem Jasminreis

Karamellierte Wiener Krautfleckerl mit Blattsalat und Joghurtdressing 

Gebratener Kalbstafelspitz mit Schwammerlrahmsauce und Kräuternockerl (fischlos)

### ... der süße Abschluss

Mini-Nougatknöderl in Nussbrösel und hausgemachter geeister Vanillesauce  
Weißes Schokolade-Graumohn Mousse im Gläschen  
Frische Fruchtfilets mit Grand Marnier mariniert im Whiskybecher  
Mürbteigartlettes mit Topfenobers und Waldbeeren  
Nougatmousse mit gelierten Himbeeren im Weck-Glas  
Kokos-Vanillemilchreis mit Mangopürree

Kleie Käseauswahl mit Früchten, Oliven, Bauernbutter und Körndlbrot



**Gerne stellen wir Ihnen aus den oben angeführten Vorschlägen oder auch Ihren eigenen Wünschen ein passendes Aschermittwochsbuffet für Ihre Gästezahl zusammen. Egal ob ein kalter Heringschmaus, oder ein 3-gängiges Buffet, wir liefern Ihnen Ihren kulinarischen Höhepunkt zur heurigen Faschingszeit.**