



Heringschmaus 2020

Bitte wählen Sie aus den unten angeführten Speisen aus.

Kalte Köstlichkeiten zu Beginn

Heringssalat „Hausfrauen Art“ mit steirischen Äpfel, Sauerrahm und Gurkerl •
 Heringssalat mit Roten Rüben & Zwiebel •
 Matjessalat in Honig-Senf Marinade mit Lauch und rotem Zwiebel •

Geräucherter Norwegerlachs & garnierte Eihälften mit Shrimps •
 Tatar von der Räucherforelle auf Limettenrahm •
 Gegrillte Garnelen mit Chili, Jungzwiebel und Knoblauch •
 Graved Lachs mit Senf-Dillsauce •
 Fischertopf – Hering & Garnele mit Gurken, Cranberrys in Rahmsauce •
 Fruchtiger Krabbencocktail mit Champignons, Pfirsichen und Mandarinen •
 Jakobsmuschelburger mit vollreifer Mango •
 Würziger Thunfischsalat mit Sardellen, Fisolen und Tomaten •

Bulgur-Linsensalat mit Granatapfelkernen  •
 Bambusspießchen mit Babymozzarella und Kirschtomaten  •

dazu frisches Gebäckkonfekt und Laugen-Jourweckerl



Hauptspeisen vom Buffet


Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Estragonbutter und Tomatenwürfeln und Broccoli •



Lachsforellenfilet im Weißwein-Dillsud mit Safranfenchelgemüse •

Serbischer Zander in Paprika-Knoblauch mit Letscho •

Red Snapper im Knoblauch-Kresse Schaum mit Grillgemüse und Süßkartoffelgratin •

Indisches Linsen Dal mit Spinatknödel  •

Gerne dürfen Sie auch die Beilagen tauschen bzw. ergänzen:

Duftender Basmatireis, Petersilkartoffeln, cremige Polenta, Süßkartoffelpüree, Erdäpfelgratin
 mediterranes Grillgemüse, Veltliner Karotten und gemischter Blattsalat mit 2erlei Dressing

... der süße Abschluss

Nougatknödel in Walnussbröseln und geeiste Vanillesauce •
 Kaiserschmarren mit Rum-Zwetschenröster •
 Himbeer-Tiramisu in kleinen Schälchen •
 Grießflammerie mit Beerenkompott •
 Maroni Nockerl mit Karamell •
 Winterliche Variation von Ministrudeln mit Schokosauce •



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.

Sortenanzahl von Vor-, Haupt- & Nachspeise von der bestellten Gästezahl abhängig!

Preisangabe nach erfolgter Speisenauswahl – • günstigere, • mittelpreisige & • exklusive Produkte