



## Heringschmaus 2021 – Firmen- & Großkunden

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**