



SCHLOSSPARK MAUERBACH

HERINGSSCHMAUS-BUFFET am 6. März 2019

ZUM EMPFANG

verschieden gefüllte Cones

VORSPEISEN

Fin Claire Austern mit Zitrone und Pumpernickel
Heringssalat klassisch
Heringssalat mit Roten Rüben und Äpfeln
Räucherfischvariation mit Dillsenfauce
Shrimps Cocktail im Glas
Sushi
Salatbuffet

SUPPE

Hummerbisque
Orangen-Karottencremesuppe

HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Bio Black Tiger Garnelen mit Fenchelgemüse
Seeteufelmedaillons mit Dillsauce und Buttergemüse
Octopusgröstl mit Jungzwiebeln und Pilzen
Safran-Reispfanne mit Muscheln
Gegrillte Wolfsbarschfilets mit cremiger Zitronenpolenta
Frisch am Buffet geschnitten: Kalbskrone mit Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Topfencreme mit frischen Feigen
Flüssiger Schokokuchen mit Waldbeerragout
Gerührtes Himbeersorbet mit Gin



SCHLOSSPARK MAUERBACH