



Karfreitags-Büffet 19.04.2019

Vorspeisen-Büffet mit:

*Frühjahrs-Salatauswahl mit diversen Dressings
Räucherfischplatte mit Apfel-Meerrettich, Kabeljau-Carpaccio mit
Tomaten-Salsa, Mozzarella mit marinierten Tomaten
Lachs- & Frischkäse- Crêpe-Roulade, hausgebeizter Lachs im Kräuterrand*

Bodensee- & Meer-Bouillabaisse mit Wurzelgemüse-Würfeln und Safran

Unser Vegi-Tipp:

Gefüllte Champignon-Flädle im Pak-Choi-Mantel

„Frisch aus dem Fischernetz“

Saiblingsfilet kross gebraten vom Grill mit Grünem Spargel

„Seevilla Fisch-Platte“

*mit Seeteufel-, Steinbeißer-, Zander- und Lachsforellenfilet kross gebraten,
dazu Grünschalmuschel und Baby-Octopus gegrillt*

Frisch aus dem Wok:

Garnelen-Tagliatelle auf Chili-Ingwerschaum

Vom Grill:

Rumpsteak medium vom Grill mit Kräuterbutter

Ferkel-Medaillons im Mozzarella-Pilz-Gratin

Beilagen: *Erdapfel-Gratin, Gemüse-Reis, Ofenkartoffeln mit Quark
feine Bandnudeln, Frühlings-Gemüseplatte, Rahm-Blattspinat*

*Dessertbüffet mit Mangocreme, Früchtekuchen, Vanille-Quarkpuddings
und Cremes, Frisches Obst, Mascarpone-Creme, Landkuchen*

Frische Käseauswahl vom Büffet mit Brot und Butter