



Heringschmaus im Pöstlingberg-Schlössl

Am Dienstag, 5. März 2019 und Mittwoch, 6. März 2019

19:00 Uhr Buffeteröffnung

Gedeck € 2,90

(roter und weißer Heringskäse)

Vorspeisenbuffet:

Marinierte Riesengarnelen mit eingelegten Kirschtomaten,
Italienischer Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikumblättern,
Gefüllte Eier mit Lachskaviar,
Tatar von der heimischen Lachsforelle,
Sushi und Sashimi mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce,
Frische Austern „Fines Clair“ mit Zitrone und Austernbrot,
Rot gebeizter Seesaibling an Rettichsalat,
Mediterraner Pulposalat mit Knoblauch-Kräutermarinade,
Duett vom Lachs, geräuchert und gebeizt, mit Senf-Dillsauce und Oberskren,
Matjesfilet nach Hausfrauenart,
Variation von Räucherfischen (Makrele, Forelle, Aal, Heilbutt)
verschiedene marinierte Salate und Blattsalate mit Dressings

Suppe:

(wird serviert)

Cremesuppe vom gelben Paprika mit Chiliöl

Zwischengericht:

(wird serviert)

Gegrillte Jakobsmuschel mit Süßkartoffel, Kumquat und Limettenschaum

Sorbet:

(wird serviert)

Himbeersorbet mit Champagner

Hauptgerichte:

(wird serviert)

Bachsaibling auf Perlgraupenrisotto mit Kren und Kaviar

Kross gebratenes Zanderfilet mit Gartengemüse,
Kartoffelstampf im Knusperteig und Paprikafond

Gefüllte Teigtaschen (Dim-Sum) mit Meeresfrüchten,
Wokgemüse und Sojasauce

Dessert:

(wird serviert)

Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“

Preis pro Person € 48,00 (unbegrenzte Konsumation)