



Heringschmaus im Pöstlingberg-Schlössl

Am Dienstag, 13. Februar 2024 und Mittwoch, 14. Februar 2024

19:00 Uhr Buffeteröffnung

Gedeck € 3,50

(roter und weißer Heringskäse)

Vorspeisenbuffet:

Klassischer Shrimps-Cocktail
italienischer Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikumblättern,
gefüllte Eier mit Lachskaviar,
marinierte Riesengarnelen mit Avocado-Linsen-Salat
Sushi und Sashimi mit Ingwer, Wasabi und Sojasauce,
frische Austern „Fines Clair“ mit Zitrone und Austernbrot,
Tatar von der gebeizten Lachsforelle mit Apfel, Chili und Creme fraîche
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)

Gebratene Sesam-Tunawürfel auf Asiagemüse

Sorbet:

(wird serviert)

Sorbet von der Blutorange mit Champagner

Hauptgerichte:

(wird serviert)

Gebratenes Filet von der Goldbrasse mit Kräuterrisotto und Gemüse

Gegrillte Riesengarnelen mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

BBQ Sellerie Steak mit Stampfkartoffeln und Zwiebeljus

Dessert:

(wird serviert)

Dessertpotpourri „Pöstlingberg-Schlössl“

Preis pro Person € 66,00 (unbegrenzte Konsumation)

Pöstlingberg-Schlössl Gebrüder Gallistl GmbH
Am Pöstlingberg 14, 4043 Linz
Tel: 0732/ 71 66 33, Fax: DW 66, E-Mail: office@p-schloessl.at