

# Fisch-Buffer-Empfehlung für Ihre Veranstaltung

## Vorspeisen

*Kleines Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten  
Verschiedene Dressings, sowie Brot und Brötchenauswahl*

*Hausgebeizter Graved-Lachs an kleinen marinierten Nüssli-Salat,  
Honig-Dill-Senf-Sauce und getoasteten Weißbrotscheiben  
Kleines mariniertes Tatar vom Hering serviert im Glas mit Scheiben von  
Pumpernickel Brot*

## Suppen

*Aromatische Borschtsch von Rote Beete und Steinbutt im Wirsingblatt mit frischen  
Schnittlauch  
Grüne Erbsencremesuppe mit Einlage von Miesmuschelfleisch und Safranfäden*

## Hauptgänge

*Hausgemachte Hechtschaumklößchen an Sauce von Grauen Burgunder und  
Kürbis Rahm Risotto  
Gebratenes Zanderfilet auf Prosecco-Sauerkraut, Balsamico-Specks-Sauce  
und Petersilienkartoffel  
Zitronengrasspieß mit Tranchen von Lachs und Scheiben von Gurken auf  
Grünen Tagliatelle und Schaum von gelber Paprika*

## Desserts

*Blätterteigschnitte mit Johannisbeeren-Vanillecreme und karamellisierten  
Aprikosenspalten  
Weißes Schokoladen-Mousse mit süßer Roter-Beete-Sauce  
und frischen Heidelbeeren*