

Büffetvorschlag Fischspezialitäten

bis 20 Personen 24,80 €, ab 20 Personen á 21,80 €

Suppe:	Fischsuppe mit Muscheln und Fischfilet
Warmteil:	Hähnchenbrustfilet mit Riesengarnelen dazu Ratatouille und bunte Nudeln, Victoriabarschfilet in Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer-Chili-Sauce, dazu Gemüsereis, Schnitzel, Waldpilze und Omas Wickelklöße
Kalte Platten:	Franz. Käseplatte, gekochter Schinken mit Spargel, Seranoschinken mit Oliven und Hackepeter
Fisch:	Carpaccio vom Graved- Lachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und Pfeffermakrele, Garnelencocktail
Salate:	Tomaten - Mozzarella, Bauernsalat mit Schafskäse, Nudelsalat mit Eismeergarnelen, Rohkost mit Aioli Eierplatte mit Forellenrogen
Dessert:	exotischer Früchtekorb, Fruchtjogurtcreme Partybrötchensortiment und verschiedene Brotsorten, Butter und Schmalz

Auf Vorbestellung GANZE Fische
(Lachs, Zander, Stör, Seeteufel, Red Snapper)
liebevoll zubereitet und angerichtet, Beilagen nach Wahl
(Preis nach Gewicht und Tagespreis)
Eine Superidee für alle Familienfeiern, Geschäftsessen und Jubiläen.