

HERINGSSCHMAUS

Frische Austern „Fines de Claire“

Aus heimischen Gewässern

Variationen von geräucherten Edelfischen, Terrinen und Shrimpscocktails

Wildkräuterpesto | Oberskren Tomaten | Honigsenfsoße

Feine Auswahl an Sülzchen und Terrinen

Marinierte Heringssalate

Brettljause aus dem „Schneebergland“

Vegetarische Antipasti und Gemüsesülze

Salatbuffet

Hummerbisque

Consommé Double vom Rind

Fleischstrudel | Grießnockerl

Piccata vom Seeteufel

Gebackener Zander in Kräuterpanade

Gegrillte Jakobsmuscheln

Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch VEGAN

Linguine „Frutti di Mare“

Edelfischeintopf

Sedano | Dill | Süßkartoffeln

Rosa gebratener Kalbsrücken

Portweinjus

Beilagen:

Petersilienkartoffeln | Safranrisotto | Cremige Kürbispolenta | Basmatireis
englisches Gemüse | glaciertes Karottengemüse | Ratatouille

Flaumiges Schokoladen Soufflé

marinierten Beeren

Nuss Nougat Tiramisu

Orangen Champagner Schnitte

im Glas

Frischer Fruchtsalat

Feinste Auswahl an Petits Fours

Österreichische Käseauswahl

€ 98,00 pro Person

inklusive Aperitif, Musik, Gedeck und aller Steuern.

Änderungen vorbehalten.

Lieber Gast,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
ersehen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.