

# Fisch- Buffet

## Suppe

Orangen- Ingwersuppe mit kleinen gebratenen Eismeershrimps

## Vorspeisen

Nudelsalat mit Lachsstreifen  
Bachforellenfilets aus dem Wacholderrauch  
mit Apfel- Meerrettich garniert  
Hausgebeizter Gravedlachs an einer milden Honig- Senfsauce  
Norwegische Fjordlachssteaks mit Mousselinesauce  
Mosaik von Matjesfilets mit verschiedenen Saucen  
Eismeershrimps in Champagner- Senfsauce  
Großes Salatbuffet mit frischen Blattsalaten der Saison

## Hauptgang

Pochiertes Goldbarschfilet mit Weißwein- Dillsauce  
Gebratenes Viktoriabarschfilet mit Muschel- Shrimps Ragout  
in Knoblauch- Kräutersauce  
Marktgemüse der Saison  
Grüne Bandnudeln  
Butterreis und Schwenkkartoffeln

## Dessert

Buttermilchparfait mit Ananas  
Marinierte Himbeeren mit Vanille- Rumsauce

**Ab 30 Personen 33,00 € pro Person**