

Das große Hofstub'n Aschermittwochbuffet

6. März 2019, ab 18:30 Uhr

Zur Begrüßung

Negroni Prosecco

Suppen / Vorspeisen

Sizilianische Fischsuppe ✧ Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs

Hausgemachtes Sushi - Maki / Nigiri

Frische Miesmuscheln in Lauch-Weißweinsud oder Tomaten-Mozzarella-Sauce

Carpaccio vom Octopus und geräucherten Thunfisch

Lachsroulade mit Blattspinat und Frischkäse

Meeresfrüchte in pikanter Knoblauch-Marinade

Shrimps-Cocktail Curry-Ananas-Mango

Lachs und Pfeffermakrele fein geräuchert

Garnierte Eier und Heringssalate

Hauptgang

Jakobsmuscheln am Spieß

Garnelen gebraten in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl

Goldbrassenfilet ✧ Lachsfilet in Sesamkruste ✧ Heimisches Saiblingsfilet

Calamari im Ganzen gegrillt

Beilagen

Safran-Risotto, Blattspinat

Curry-Reis, Kartoffelgratin, Petersilien-Kartoffeln

Grillgemüse - Karotten, Zucchini, Paprika, Tomaten, Schalotten, Pilze

Saucen

Salsa-Sauce, Orangensauce

Kräuterpesto, Mandelbutter, Kräuterbutter

Süßes

Topfenaufauf auf Beerenragout

Crema di Fragola – Erdbeer / Mascarpone

Mokka-Baileys-Tiramisu

Fruchtsorbets

€ 56 / Person



Wir bitten um Ihre Reservierung unter 07252 / 38 51 86 oder www.hofstubn.at