

# Sea-Food-Party

## Faschingsdienstag & Aschermittwoch

21. und 22.02.2012

### **Kalte Speisen:**

- Olli's Austernparade
- Crevette rose, Kaisergranat
- Boulot (Meeresschnecken)
- Petoncle in ihrer Schale
- Krabben in Aijoli
- Calamaretti „Asiatisch“
- Avocado in Flußkrebsmarinade
- Große Räucherfischauswahl
- Räucherlachs
- Hausgemachte Terrinen von Edelfischen
- Merlu in Ratatouilletunke
- Thunfischcarpaccio
- Fjordforelle als Tatar
- Petit Four mit Avruga-Kaviar
- Russisch Ei auf Matjes-Vitelottesalat

Verschiedene warme und kalte Saucen

### **Warme Speisen:**

- Unsere Fischsuppe
- Französische Miesmuscheln
- Gegrillter Octopus
- Spanische Garnelen
- Schneckenragout
- Froschschenkel

### **Hauptgänge zur Wahl am Tisch serviert:**

- Heilbuttfilet, Safranschaum, grüner Spargel
- Welsfilet, Trüffelschaum, Kaiserschoten
- Neuseeland-Barsch, Hummerschaum, blättriger Fenchel

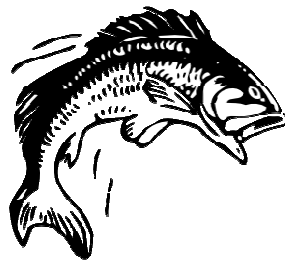
### **Salat und Anti Pasti:**

- Großes Salatbuffet
- Gemüse-Anti Pasti
- Marinierte Artischockenherzen
- Strauchtomaten und Mozzarella
- Feldsalat, Rucculasalat

### **Dessertbuffet:**

- Früchtecocktail mit Maraschino
- Tiramisu
- Pina Colada shot
- Kalter Hund
- Hausgemachte Parfaits, Eis, Sorbets

- Käseauswahl mit Trauben und Chutneys



**Kleine Änderungen vorbehalten!**