Sea Food Party

Karfreitag, 29. März 2024

Fisch- und Meeresfrüchtebuffet vom Feinsten

12 Uhr und 18:30 Uhr

Kalt :

- unsere Austernparade (Bretagne/ Normandie/ Mittelmeer)
- Schottische Langoustine und Crevetten
- Riesengarnelen in Aijoli
- Frutti di Mare „Português“
- allerlei vom Taschenkrebs
- gefüllte Grünschalmuscheln
- Cocktail von Meeresschnecken
- Sashimi von Schwert & Thunfisch, Wasabi, Wakamé, Sojasauce
- Céviche vom Lofoten Skrei
- Zweierlei vom Premium Lachs
- hausgemachte Terrine von Edelfischen
- Variation von Räucherfischen

! und wie immer vieles mehr !

Anti Pasti, Salate & mehr

- Aubergine, Zucchini, milde Grillpeperoni
- Olivenmelange, Grillgemüse
- Avocado in fruchtiger Marinade
- Caprese & frischer Basilikum
- Wildkräuter, Ruccula, Dressings
- verschiedene Saucendipps

- feine Brotauswahl vom Luxemburger Mühlenbäcker
- Bretonische Salzbutter

kleine Änderungen aufgrund von Marktfrisch möglich

Euro 69,-- pro Person

Wir bitten um Verständnis, dass bei diesem Event keine Gutscheine eingelöste werden können.

Warme Zwischengänge:

- Unsere Fischsuppe
- italienische Sardinenfilets
- Calamaretti & Octopus vom Grill
- Gremolata Garnelen
- Knusprige Oliven

! Danach Fisch, Fisch, Fisch !

Große ganze Fische auf verschiedene Arten zubereitet live filetiert

z.B.:

- Lieu noir
- Steinbutt
- Seeteufel
- Rochenflügel
- Wolfsbarsch
- Rascasse
- Colin blanc
- Dorade royal

! oder, oder, oder und...!
je nach Anlandung & Qualität
immer Top frisch vom Straßburger Fisch-Großmarkt

Beilagen / Gemüse / Saucen:

- knackiges Pfannengemüse
- kanarische Kartöffelchen
- hausgemachte Pasta
- mediterranes Kräuteröl
- Safranrahm - Krustentierrahm

Köstlichkeiten aus unserer Patisserie:

- hausgemachtes Eis, Parfaits, Sorbets
- Mousse au chocolat
- Früchte-Energie-Shot
- Petit fours und vieles mehr