

Heringsschmaus

Ein Meer an Köstlichkeiten!

Variante „Klassik“

Heringskäse

Gebeizter Fjordlachs mit Dill-Senfsauce

Variation von Sushi und Maki

Gedämpfte Lachsterrine

Geräucherte Riesengarnelen mit Wasabi

Gepickelte Edelfischlaibchen

Dreierlei von Räucherfischen (Fjordlachs, Forelle und Makrele) mit Zitronenoberkren

Pochiertes Seeforellenfilet aus dem Safransud

Gefüllte Eier mit Kaviar auf buntem Matjessalat

Teufelsroller und Gabelroller

Gelierter Shrimpscocktail mit Avocado

Vitello tonnato mit Kapern

und Serrano Schinken mit Früchtespieße

Gebäck (2 Baguettes geschnitten pro Bestellung + 2 Stück Jourgebäck pro Person)

€ 25,30*
pro Person

Variante „Exquisit“

Heringskäse

Zanderterriner mit Jakobsmuschel auf Seealgensalat

Gefüllte Tintenfischtuben mit geräucherten Riesengarnelen

Gegrillter Hummer mit Mangosalsa

Tatar von der Lachsforelle mit Limette und Wachtelei

Gedämpfter Seesaibling auf Currykraut

Räucherlachscannelloni

Marinierte Miesmuscheln mit Weißwein und Knoblauch

Gebeizter Wildlachs im Noriblatt

Geräucherter Marlin mit Wasabimousse und Kaviar

Würziger Eismeershrimps Cocktail

Gebäck (2 Baguettes geschnitten pro Bestellung + 2 Stück Jourgebäck pro Person)

€ 35,20*
pro Person

Ob für 2 oder 50 Personen: Sie können Ihre Bestellung **bis 7. Februar** bekannt geben und die Köstlichkeiten am 14. Februar bis 16.30 Uhr im Gästehaus abholen.

Kontakt:

Hans Bauernberger

Gästehaus, voestalpine-Straße 4

Tel.: +43-732-6585-9053

E-Mail: hans.bauernberger@caseli.at

*Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MWSt.

Caseli
EINLADUNG ZUM GENUSS