

„Buffet Fisch und Meeresfrüchte“

(Sie können alle Fischgerichte mit unseren anderen Buffets kombinieren.)

Buffet Fisch und Meeresfrüchte:

- o Lachsfilet im Buchenspanblatt mit Barbeque-Würzung frisch vom Grill
- o Ganzes Lachsfilet aus dem Holzbackofen in Sahne-Sauce.
- o Riesengarnelen „Butterfly“ in würziger Knoblauchmarinade.
- o Pangasiusfilet im Buchenspanblatt gegrillt mit feinen Kräutern der Provence.
- o Rotbarschfilet in Kräutersauce.
- o Grillspieß „Meeresfrüchte-Lachs“ in sommerlicher Marinade mit Garnele und Tintenfisch.
- o Sardinien-Doppelfilet „Korsika“ in einer Marinade aus Knoblauch, Kräutern und einer milden Pfeffernote, leicht mit Zwiebeln abgerundet.
- o Ganzes Lachsfilet „Toskana“ mit Zucchini und Tomaten in würziger Sauce.
- o Riesengarnelen in pikanter Weißweinsauce
- o Pangasiusfilet mit Käsekruste, überbacken mit Kräuterfrischkäse und Champignons.
- o Schollenfilet in Dill-Sahne-Sauce
- o Riesengarnelen im Käse-Sahnebett
- o Pangasiusfilet im Serranomantel mit Pesto verfeinert in Tomatensauce
- o Rotbarschfilet gedeckt mit Blattspinat und überbacken mit Mozzarella
- o Austern frisch vom Grill mit Edelkäse überbacken
- o Hummerschwanzhälften mit würziger Buttersauce gegrillt
- o Flusskrebsschwänze im Weckglas gegrillt mit Pilzen und Frühlingszwiebeln
- o Pangasiusfilet im Bananenblatt mit einer exotischen Kokos-Curry-Marinde
- o Tilapia-Loin im Holzgabelspieß, würzig mariniert, verfeinert mit luftgetrocknetem Filet vom iberischen Schwein und frischem Thymian
- o Lachspfanne „Karasjokka“ mit Eismeergarnelen in einer Tomaten-Sahne-Sauce
- o Dorschfilet in Senf-Sauce
- o Riesengarnelen in Knoblauchcreme

Saucen:

- o Dill-Sahne-Sauce
- o Kräutersauce
- o Senf-Sauce
- o Tomatensauce

