

Fingerfood Buffet

in kleinen Gläschen & Schälchen:

rote Beete Mouse mit geräucherter Forelle
Garnelensalat an Zitronenmarinade mit frischer Minze
Lachs Matjes Tartar

Roastbeef mit Sauce Remoulade
Vitello tonnato
kleine Hackfleischbällchen mit gefüllten Oliven
rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch Creme
Geflügelsalat an Früchte Curry Marinade
kleine Schnitzel mit Kartoffel Gurken Salat

dreierlei vom mediterranen Anti Pasti Gemüse
Kirschtomaten auf Rucola mit Mozzarella Perlen & Balsamico Reduktion
sautierter grüner Spargel mit Ponzu Sauce, Parmesanspalten
vegetarischer pikanter Bulgur Salat

Canapés:

- hausgebeizter Bachsaibling mit kleinen Tupfen von Wasabi Creme
- Räucherlachs an Senf - Dill- Sauce mit Sprossen
- ital. Salami mit zweierlei Olive
- Parmaschinken mit Melone und Kap Stachelbeeren
- Wacholderschinken mit Paprika und Ei
- Tilsiter mit Weintrauben und Feigensenf
- Avocado creme mit Walnüssen
- Frischkäse mit Kräutern der Saison

Vorspeisen:

150 Gramm hausmariniertes Beef-Steak-Tatar mit
Zwiebelwürfel, Kapern, Senf, Cornichons, Sardellen, Olivenöl, schwarzem
Pfeffer, Salat- Bouquet mit Schwarzbrot & Butter, separat ein rohes Eigelb

Vorspeisenvariation Frühling

sautierter grüner Stangenspargel mit Ponzu Sauce abgelöscht, dazu Parmesanspalten und geröstete Pistazienkerne

Tranchen vom hausgebeizten Bachsaibling mit Senf Dill Marinade und Sprossen
geräuchertes Forellenfilet mit Tupfen von der Wasabi Creme

Ankers Vorspeisenvariation klassisch

geräucherte Barbarie-Entenbrust, Strauchtomate mit Mozzarella-Perlen
an Rucola, geräuchertes von Lachs und Forelle, Melonenschiffchen mit
italienischem Landschinken

Strauchtomate mit Mozzarella

Rucola, Crema di Balsamico, frischer Basilikum

Suppen:

- Tomaten Mango Cremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Knoblauch Cremesuppe
- Kürbis Orangen Suppe
- Rinderkraftbrühe (mit Griesnockerl, Leberknödel/Spätzle, Pfannkuchenstreifen, Geflügel Pilzklöschen, Brätstrudel.....)

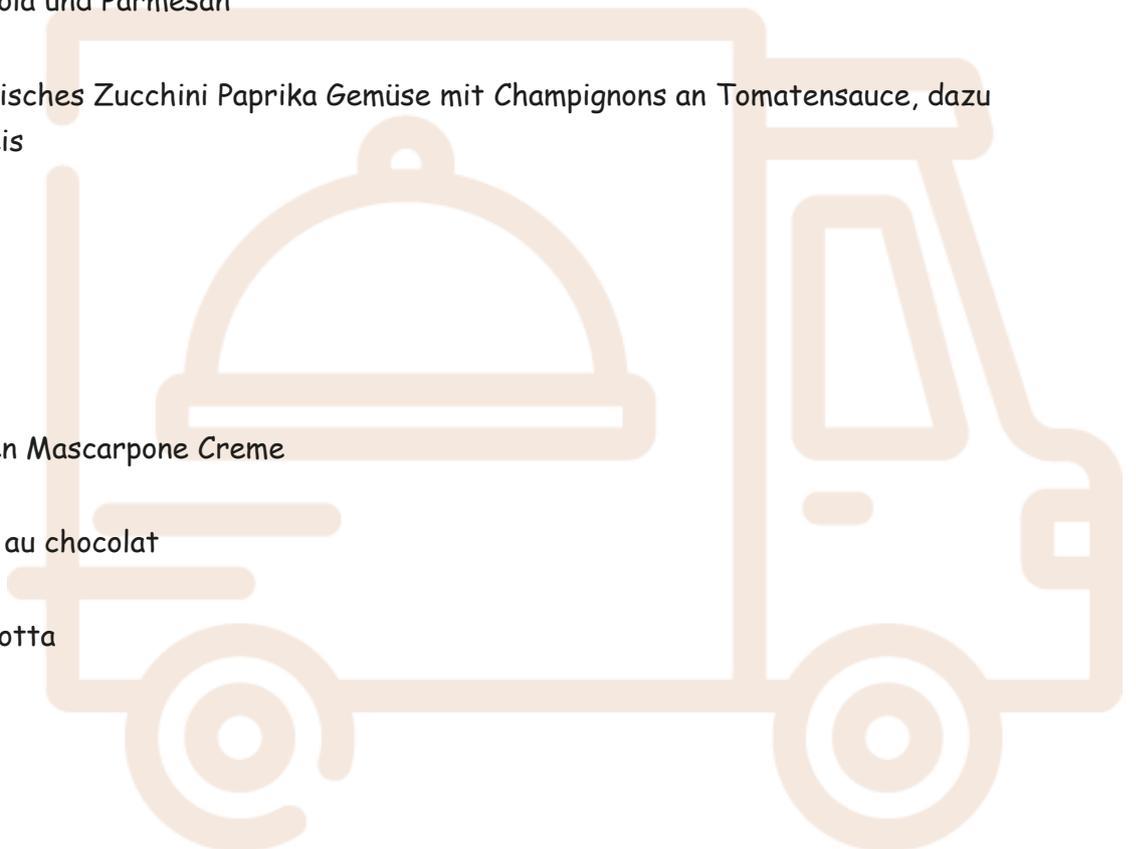
Hauptgerichte:

- gebratene Medallions vom Rinderfilet an Rosmarin-Thymian-Sauce mit Kartoffelgratin, Bohnenröllchen im Speckmantel
- gebratenes Rinderfiletsteak an Orangen-Pfeffer Bernaise mit Kräuterkartoffeln und zweierlei glasierter Karottenstäbchen
- gebratenes Rinderfiletsteak mit Black Tiger Riesengarnele an Hollandaise, grüner Spargel und Kräuterkartoffeln

- Saltimbocca (Kalbfleisch mit Salbei im Parmaschinkenmantel) an Weissweinsauce und Kartoffelgratin
- gebratene Rinder Lende an Pfeffer Cognac Sauce mit Tagliatelle
- Perlhuhnbrust an Dunkelschokoladen-Preiselbeer-Jus mit Spirelli
- mit Kräuterbrät gefüllte Maishähnchenbrust an Steinchampignon Rahmsauce und hausgemachten Spätzle
- Spanferkelbraten an Dunkelbierhus mit Kartoffelknödel und Blaukraut
- Bachsaiblings Filet auf Ratatouille Gemüse an Tomaten Basilikum
- Sauce mit Gemüsereis
- Forellenfilet in Zitronenbutter gebraten mit Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln
- Zander Filet an Zitronengrassauce mit zweierlei Karottengemüse und Curryreis
- vegetarische Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan
- hausgemachte vegetarische Parmesan Spinatknödel in Pfifferling Kräuterrahm mit Rucola und Parmesan
- vegetarisches Zucchini Paprika Gemüse mit Champignons an Tomatensauce, dazu Curryreis

Desserts:

- Limetten Mascarpone Creme
- Mousse au chocolat
- Panna Cotta



- Bayrisch Crème
- Erdbeer Tiramisu
- Crème brûlée
- Crème Catalana
- frische Beerenvariation
- Ananas Melonensalat
- Himbeer & Mangosorbet
- verschiedene Eissorten

