



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Buffet

VORSCHLAG NR. A

ab 20 Personen

Verschieden marinierte Heringshappen (Tomate, Curry, Senf)

Graved Lachs Crêpes Roulade mit Kräuterdip

Serranoschinken auf Feldsalat mit Ziegenkäse und Pinienkernen

Pasta mit Meeresfrüchten, Spinat und getrockneten Tomaten

Rotbarschfilet im Speckmantel auf Rahmspitzkohl

Pikante Minifrikadellen mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Butter, Brot

Preis pro Person € 28,90



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Buffet

VORSCHLAG NR. B

ab 20 Personen

Rote Thai-Kokos-Suppe mit Garnelen

Fischplatte belegt mit Räucherlachs, Graved Lachs, Matjesfilet

Serranoschinken-Crêpes-Röllchen, gefüllt mit Frischkäse, Rucola und getrockneten Tomaten

Gebratene Garnelenspieße auf buntem Pestogemüse

Roastbeef rosa gebraten, Bratkartoffeln, Remouladensauce

Buttermilchcreme mit Schattenmorellen

Kleine Käseauswahl mit Trauben

Rote Grütze mit Vanillesauce

Butter, Brot

Preis pro Person € 38,50



Alt Helgoländer Fischerstube

FISCHKÜCHE FÜR GENIESSER

Buffet

VORSCHLAG NR. C

ab 35 Personen

Rauchfischplatte (Räucherlachs geräuchertes Forellenfilet)

Friesentatar auf Schwarzbrot, Crème Fraiche

Rührei

Crespelle gefüllt mit Graved Lachs und Crème Fraiche auf Rucolasalat mit
Pinienkernen

Klare Edelfischsuppe mit Büsumer Krabben und Garnelen

Lachsfilet mit Sesam auf Wokgemüse, Basmatireis

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Paprika-Thymian-Gemüse

Roastbeef kalt, Remouladensauce, Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce,

Dunkles Schokoladenmousse

Eierlikörcrème

Käseauswahl

Brot, Butter

Preis pro Person € 47,50