



# Landrestaurant Fink



## GROSSER HERINGSCHMAUS MIT KALTEM UND WARMEN BUFFET

### Unsere Termine für 2019

Samstag, <a href="#">09. Februar</a>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	Samstag, <a href="#">02. März</a>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr
Samstag, <a href="#">16. Februar</a>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	Samstag, <a href="#">09. März</a>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr
Samstag, <a href="#">23. Februar</a>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	Samstag, <a href="#">16. März</a>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr
	Samstag, <a href="#">23. März</a>	Buffeteröffnung 19.00 Uhr	

### ALLERLEI VORSPEISEN VOM BUFFET

Mariniertes Lachstartar/Oktopus Carpaccio mit Balsamico – Essig/Hausgeräucherter Lachs mit Oberskren und süßem Meaux Senf  
Roh marinierter Thunfisch mit Soja und zweierlei Sesam/Hausgebeizter Graved Lachs mit frischer Dille  
Garnelen – Limetten – Wrap, Glasnudelsalat mit Soja und Knoblauch – Chiligarnele/Fine de Claire Austern  
Salat von Flusskrebse mit Sojasprossen, Mango und Mu – Err Pilzen/Saibling – Terrine mit rotem Paprika  
Räucherfischplatte mit Butterfisch – Wels – Karpfen – Schwertfisch – Forelle – Thunfisch  
Tempura Knusper Garnelen/Muschelsalat mit Schalotten und getrockneten Tomaten/Gefüllte Eier fein garniert  
Wakame – Algensalat mit Meeresfrüchten/Edel – Räucherfisch – Gemüsesüßerl  
Kartoffel spaghetti mit Creme fraiche und Lachs – Keta – Kaviar/Vitello Tonnato/Matjessalat mit Cranberries und Orangen  
Har Kao – Garnelentaschen im Bambuskorb gedämpft/Thunfischstartar mit Frühlingzwiebel  
Caesars Salad mit Sardellen – Majo/Heringsalat mit Kartoffel und Gemüse/Räucherlachsmousse auf Pumpernickel  
Oktopus – Zucchini Salat /Kanadischer Hummer/Sushi und Maki/Filo Shrimps mit Chili – Knoblauch – Dip  
Green Shell Muscheln mit Parmesan – Kräuterkruste/Rauchlachs – Frischkäse Terrine  
Lachs Pastete mit Dill – Gelee/Crevetten Cocktail mit Ananas und Gurke/Zander – Lachs Terrine mit Spinat  
Gebackene Garnelen im Kartoffelstroh/Gefüllte Calamare/Hummer Terrine mit Safran  
Lachs – Karotten Terrine/Thunfisch – Avocado – Wrap/ Gratinierte Jakobsmuscheln mit Bergkäse und Blattspinat  
Tomaten Ciabatta/Toskanello Fladenbrot/Casalino Mischbrot/Jour Gebäck/Kalamata Oliven – Pfefferoni Ciabatta.

\*\*\*\*\*

### SUPPEN VOM BUFFET

Feine Miesmuschelrahmsuppe mit Safran und Curry  
Französische Fischsuppe mit Pernod, Tomaten, Meerbarbe, Barsch, Muscheln und Meeresfrüchten  
Fischsuppe nach Ungarischer Art mit Zander, Wels, Karpfen und Paprika

\*\*\*\*\*

### WARMER GERICHTE VOM BUFFET

Gegrillter Schottischer – Lachs Lable Rouge/Wolfsbarsch – Branzino im Ganzen gebraten  
Penne Rigate mit Hummer – Krebsen – Ragout/Rotes Fischcurry mit Garnelen und Kokosmilch  
Goldbrassen – Dorade Royal im Ganzen gebraten/Riesengarnelen und knackiges Gemüse aus dem Wok süß – sauer  
Buntes Mediterranes Gemüse/Calamare mit Knoblauch vom Grill/Salzkartoffel  
Mies – Muscheln de Corde Irlande im Wurzelgemüse – Riesling – Sud  
Ungarisches Tomaten – Paprika – Pörkölt mit Wels – Karpfen – Zander  
Risotto mit Oktopus, Grönland Shrimps und Asmonte Hartkäse.

\*\*\*\*\*

### FINK'S DESSERT BUFFET

Kaffee – Rum – Tiramisu/Mousse au Chocolat/Gefüllte Brandteigkrapferl/Esterhazyschnitte  
Schokolade – Maracujaschnitte/Erdbeer – Buttermilch – Schnitte/Ischler – Cremeschnitte  
Kaffee – Kardinalschnitte/Johannisbeer – Mousse Törtchen/Grüne Milchschnitte mit Nüssen und Pistazien  
Brat – Apfelschnitte/Topfen – Zimttörtchen mit Früchten/Kastanienmousse im Baumkuchenmantel  
Schwarzwälder – Kirschtörtchen/Weiße Schokoladenmousse – Himbeertörtchen/Gefüllte Vanille – Schokoladenköpfe  
Panna Cotta mit Waldbeeren – Ragout oder Mango – Maracujasauce/Mariniertes Obst  
Hausgemachtes Eis – Sorbets: Erdbeere, Limette, Mango, Joghurt – Banane, Weingarten – Pfirsich.

\*\*\*\*\*

[Preis pro Person Euro 51,90](#) **Wir freuen uns auf Ihre rechtzeitige Tischreservierung!**

Familie Fink, Edelstauden 19, 8081 Pirching am Traubenberg, Tel.03134/2314, [info@landrestaurant-fink.at](mailto:info@landrestaurant-fink.at)