



kocht!

BUFFET 2021

Fischer's
Tataroangerichtet
auf
Kartoffelrost mit
Fenchelöl
und Fenchelöl

Steinbutt auf
Balsamico
oder
Kalbsfleisch
mit Knoblauch
Kalbsfleisch

tischer



FISCHER BUFFET KLASSIK

Rosa gebratenes mariniertes Rinderfilet
mit Pilzen und Kräutern

* * *

Pollo Tonnato:
Gebratenes Maishähnchen mit Thunfisch Sauce

* * *

Garnelen mit Avocado-Apfel-Salat

* * *

Büffelmozzarella mit geschmorten Tomaten

* * *

Gebratener Lachs

* * *

Mousse von der Passionsfrucht mit
marinierten Beeren

Fischer



FISCHER BUFFET VON DER SEE

Gebratene Rotschwanz Garnelen
mit Avocado-Feldsalat im Parmesannest

* * *

Tatar vom geräucherten Lachs

* * *

Octopus-Salat Ligurische Art
mit Kartoffeln, Tomaten, grünem Spargel

* * *

Shrimps-Cocktail à la Fischer

* * *

gebratenes Lachsfilet

Fischer



FISCHER BUFFET VOM LAND

Rosa gebratene Entenbrust
an Mango Chutney

* * *

Marinierter Gemüse-Mix

* * *

Tatar vom Kalbsfilet mit Wachtel Ei
an kleinem Salat

* * *

gebratenes Rinderfilet
auf Rucula

* * *

Pollo Tonnato

Fischer



FISCHER BUFFET DESSERTS

Schokoladenmousse von der dunklen Zartbitter
Schokolade mit marinierten Himbeeren

* * *

Bayrisch Creme mit Fruchtcocktail

* * *

Cremé Brulée mit weißem Schokoladen-Mousse

* * *

Mousse von der Passionsfrucht mit marinierten
Blaubeeren