

Andreas Wahrstätter

Gigglingweg 17

A – 6371 Aurach

T: +43 664 113 0180

Andreas.Wahrstaetter@gmail.com

www.kochschmiede.at



Auszug aus dem Speisensortiment Flying Buffet

Vorspeisen
Scharfes Rindertartar auf Rucola und Wachtelei
Marinierter, eingelegter Tafelspitz mit roter Beete
Lachstartar vom Wildlachs auf Wasabi-Ricotta-Creme
Gefüllte Räucherlachs Roulade auf Meerrettich-Creme
Asiatischer Gemüse-Glasnudel-Salat mit Garnelen Spieß
Gefülltes Roastbeefröllchen auf leichter Gemüse-Mayonnaise
Vitello Tonnato vom Tiroler Milchkalb mit Kräutersalat
Pikanter Poulardenbrust-Spieß auf Mango Chutney und Avocados
Zweierlei Spargelsalat mit gebratenen Hühnermedaillons

Suppen
Getrüffelte Schwarzwurzelrahmsuppe
Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe
Klare aromatische Kalbshaxerlsuppe mit Krennockerl

Hauptspeisen
Mini Kalbfleischpflanzerl auf Rahm-Wirsing
Pasta in Morchelrahm mit Parmesan Spänen und Kerbel
Geschmorter Ochschwanz auf Kartoffel Püree
Geschmorte Kalbsbackerl auf Sellerie Püree
Gebratenes Gemüse aus dem Wok auf Jasminreis mit Curry-Kokos-Sauce
Kalbsrahmgulasch mit Kräuter Spätzle
Spargelragout mit Sellerietascherl

Nachspeisen
Crème brûlée von der Bourbon Vanille
Klassisches Tiramisu im Einweckglas
Rotwein Kirschen mit Vanilleeisparfait
Weißes Schokomousse mit Grand Marnier auf Mangoragout
Topfen-Joghurt-Limonen-Creme auf Himbeermark
Milchrahmstrudel mit Vanille Sauce

