



Aus dem Meer und von der Angel:

*

**

Tilapiafilet gratiniert mit zartem Mozzarella,
Chili und pikanten Chorizowürfeln
mit einer feinen Basilikum Note serviert mit Kartoffel-Zucchini Gratin

Variation von Seelachs und Lachs im Noriblatt
auf glacierten Karotten-Sesam Stiften
mit grüner Meerrettich-Gurken Sauce und Koriander Duftreis

Schnitte von fangfrischem Norwegischem Lachs
an feiner Tomaten Sauce
serviert mit schwarzen Penneudeln an italienischem Thymiangemüse

Lachsforelle „Normandie“ mit pikantem Topping von allerlei frischen Kräutern
an Riesling Sauce mit rosa Beeren und Potatoe - Wedges

In Butter und Olivenöl gebratenes Fischfilet in Parmesan-Ei Hülle
an Tomaten Oregano Ragout, dazu reichen wir grüne Tagliatelle

Viktoriasee Barschfilet krustiert mit schwarzen Oliven und Zwiebeln
an Hummerbutter Sauce serviert an gekräuterten Tagliatelle

Pangasiusfilet an bunter Pfeffersauce
serviert an Basmatireis
mit asiatischem Currygemüse und leckerer Mango

Südlicher Blauer Wittling „Ingwer Lemone“
mit Wildreisgemüse und rahmiger Lemonen Sauce

Barramundifilet auf Orangen-Curry-Sauce
mit gebratenem Wokgemüse und zweierlei Reis

Seelachs „Müllerin“ an zerlassener Zitronenbutter
serviert mit Petersilienkartoffeln

**

*

Servicezentrale:
Feldbusch 3
74934 Reichartshausen
Inh.: Peter Jünger



FreeCall 0800 - 678 876 5
Telefon 06262 - 91 55 66
Mobil 0163 - 650 71 25
Email info@pero-catering.de

Wir machen mehr draus

www.pero-catering.de