

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer -

INIGO Schmankerl zur Auswahl für Ihr Buffet

SUPPEN

- Klare Gemüsesuppe mit Frittaten
- Vegetarische Karotten-Ingwercremesuppe
- Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel
- Erdäpfelsuppe nach INIGO Art

VORSPEISEN

Vegetarisch:

- Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
- Avacado Orangen Salat

Vegan:

- Antipastiplatte
Kapernbeeren, Oliven, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Champignons, Balsamicozwiebeln, gefüllte Tomaten
- Rote Rüben Carpaccio (mit oder ohne Parmesan)

Fisch:

- Räucherlachs und Graved Lachs
mit Senf-Dillsauce
- Räucherforelle
mit Oberskren
- Gambas Coco-Ginger
in pikanter Kokos Ingwer Creme
- Scharfe Gambas
mit Thai Curry

Fleisch

- Variation aus zweierlei Sülzchen mit Kernöl fein mariniert
Sülzchen vom Tafelspitz und Spanferkel
- Prosciutto mit Melone
und gehobeltem Parmesan
- Schinkenplatte
mit Beinschinken, Saunaschinken, geräucherter Putenbrust und Prosciutto
Dazu servieren wir Baguette ^A und Schwarzbrot

HAUPTSPEISEN

Vegetarisch

- Spinat-Schafskäsestrudel mit kaltem Kräuterjoghurt
- Bulgur mit Schafskäse, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, dazu Tomatensauce

Vegan

- Gemüsecurry in Kokosmilch und Basmatireis
- Mariniertes Ofengemüse in Honig-Zitrone-Ölmarinade mit kleinen Ofenerdäpfel
- Jambalaya: Afrikanischer Reiseintopf mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Tofu

Fleisch

- Wiener Schnitzel vom Schweinslungenbraten mit Petersilerdäpfel
- Schweinsmedaillons mit Pflaumenfülle in Portweinsauce und Kräutergnocchi
- Schweinsmedaillons in Pfefferrahmsauce mit Kroketten
- Schweinsbraten mit Kraut und Serviettenknödel
- Hühnerfiletscheiben gefüllt mit Kräuterfarce in Pistaziensauce mit Schupfnudeln
- Hühnerfiletscheiben gefüllt mit Spinat und Schafskäse in Kräutersauce mit Reis
- Piccata Milanese vom Hühnerfilet mit Tomatenspaghetti
- Rindgulasch mit Serviettenknödel
- Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Bratkartoffeln

Fisch

- Gegrillte Knoblauchgarnelen mit Mango Currysauce
- Lachsmittelstück auf Wokgemüse und Reis
- Zander mit Spinat und Käse überbacken, Beilage Petersilerdäpfel

DESSERTS

- Hausgemachtes Duett von dunklem und weißem Schokoladenmousse
- Apfelstreuselkuchen
- Topfenockerl
auf Beerenragout
- Joghurtcreme
mit frischen Früchten
- Tiramisu
- Mini Törtchen
- Panna Cotta
- Joghurt Limettencreme
auf Beerenauce
- Obstsalat
mit Maraschino
- Malakoffbällchen
mit Schokosauce

INIGO Schmankerl PREISE

Als Buffet im Restaurant oder als Catering:

3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts	ab 50 Personen Preis pro Person nur € 29,50 ab 30 Personen Preis pro Person € 31,00
4 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts	ab 50 Personen Preis pro Person nur € 31,00 ab 30 Personen Preis pro Person nur € 33,00
<u>Zusatz zu Ihrem gewählten Buffet</u>	
Suppe (ab 20 Portionen)	Pro Portion 250ml € 2,80
Salatbuffet (nur im Restaurant)	Aufpreis pro Person € 2,80

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Gluten; **B** Krebstiere; **C** Eier; **D** Fisch ; **E** Erdnüsse; **F** Soja; **G** Laktose ; **H** Schalenfrüchte; **L** Sellerie;
M Senf ; **N** Sesamsamen; **O** Schwefeldioxid & Sulfite; **P** Lupinen; **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.