

# BÖRS'LSCHONER BUFFET

**Sie können sich aus der folgenden Speisenauswahl selbst ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammenstellen**



## **SUPPEN (gegen Aufpreis)**

- ❖ Klare Gemüsesuppe mit Frittaten <sup>ACGLM</sup>
- ❖ Klare Gemüsesuppe mit Nudeln <sup>ACGLM</sup>
- ❖ Vegane Karotten-Ingwer-Orangen-Kokossuppe
- ❖ Erdäpfelsuppe nach INIGO Art <sup>LM</sup>

## **VORSPEISEN inkl. Baguette und Brot:**

### **Vegetarisch:**

- ❖ Griechischer Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Gurken und Schafskäse <sup>GM</sup>
- ❖ Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Mais <sup>M</sup>
- ❖ Tomaten-Mozzarellasalat mit Balsamicodressing <sup>GH</sup>

### **Vegan:**

- ❖ Bulgur-Gemüsesalat <sup>A</sup>
- ❖ Erdäpfelsalat <sup>M</sup>
- ❖ Gemischter Blattsalat mit Essig+Öldressing

### **Mit Fleisch:**

- ❖ Nudel-Hühnersalat mit fruchtigen Pfirsich- und Ananasstücken  
in würziger Currycreme <sup>ACG</sup>
- ❖ Wurstsalat mit Paprikastreifen und Zwiebelringen <sup>MO</sup>
- ❖ Aufschnittplatte mit Gouda, Beinschinken, Salami und Kräuteraufstrich <sup>G</sup>

## **HAUPTSPEISEN**

### **Vegetarisch:**

- ❖ Gemüsestrudel mit kaltem Kräuterjoghurt <sup>ACG</sup>
- ❖ Blattspinatnockerln mit Schafskäse <sup>ACG</sup>
- ❖ Lasagne mit Gemüse <sup>ACGL</sup>
- ❖ Bulgur mit Gemüse und Schafskäse, dazu Tomatensauce <sup>AG</sup>
- ❖ Argentinischer Maiseintopf (pikant) mit Zucchini, Paprika, Kürbis und Zwiebeln <sup>G</sup>
- ❖ Käsespätzle mit Vorarlberger Bergkäse <sup>ACG</sup>
- ❖ Rote Rüben-Risotto <sup>GO</sup>
- ❖ Safran-Risotto <sup>GO</sup>

### **Vegan:**

- ❖ Couscous mit Paprikawürfeln, Cashewkernen und Tomatensauce <sup>AH</sup>
- ❖ Gemüsegröstl
- ❖ Jambalaya: Afrikanischer Reiseintopf mit Paprika, Tomaten, Cashewnüssen, Zwiebeln und Tofu <sup>FH</sup> (pikant)
- ❖ Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis

### **Aus dem Stall:**

- ❖ Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree <sup>ACGM</sup>
- ❖ Schweinsgeschnetzeltes in Champignonsauce mit Nockerln <sup>ACGMO</sup>
- ❖ Lasagne mit Fleisch <sup>ACGM</sup>
- ❖ Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel <sup>ACG</sup>

### **Gefiedert:**

- ❖ Hühnercurry mit Früchten und Basmatireis <sup>AG</sup>
- ❖ Hühnergeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Reis <sup>ACG</sup>
- ❖ Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilerdäpfel <sup>ACG</sup>
- ❖ Geschnetzeltes vom Huhn mit Broccoli, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto und Gnocchi <sup>ACGH</sup>

### **Aus dem Wasser:**

- ❖ Ge grillter Seehecht in Weißweinsauce mit Reis <sup>DGO</sup>

#### **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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden

## **DESSERTS**

### **Zum Aufgabeln:**

- ❖ Apfelstrudel <sup>ACGH</sup>
- ❖ Mohnkuchen <sup>ACG</sup>
- ❖ Marmorkuchen <sup>ACG</sup>
- ❖ Waldbeerkuchen <sup>ACG</sup>
- ❖ Zwetschkenstreuselkuchen <sup>ACG</sup>
- ❖ Apfelstreuselkuchen <sup>ACGH</sup>

### **Zum Löffeln im Glas:**

- ❖ Maronicreme mit Preiselbeeren <sup>G</sup>
- ❖ Joghurt – Limettencreme auf Waldbeeren <sup>G</sup>
- ❖ Hausgemachtes Duett vom Schokoladenmousse <sup>G</sup>
- ❖ Tiramisu <sup>ACG</sup>

## **Buffetpreise:**

### **2 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts**

Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 26,50

Ab 25 Personen Preis pro Person € 27,00

Aufpreis pro Portion Suppe € 3,30

### **3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts**

Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 27,00

Ab 25 Personen Preis pro Person € 27,50

Aufpreis pro Portion Suppe € 3,30

### **SPEZIAL-ANGEBOT:**

### **4 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts**

Ab 30 Personen Preis pro Person nur € 31,00

Aufpreis pro Portion Suppe € 3,30

- Alle Preise inklusive MwSt.