

BÖRS'LSCHONER BUFFET

Preis ab 01.06.2022

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



SUPPEN (gegen Aufpreis)

- ❖ Klare Gemüsesuppe mit Frittaten ^{ACGLM}
- ❖ Klare Gemüsesuppe mit Nudeln ^{ACGLM}
- ❖ Vegane Karotten-Ingwer-Orangen-Kokossuppe
- ❖ Erdäpfelsuppe nach INIGO Art ^{LM}

VORSPEISEN inkl. Baguette und Brot:

Vegetarisch:

- ❖ Griechischer Salat mit Tomaten, Paprika, Oliven, Gurken und Schafskäse ^{GM}
- ❖ Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken und Mais ^M
- ❖ Tomaten-Mozzarellasalat mit Balsamicodressing ^{GH}

Vegan:

- ❖ Bulgur-Gemüsesalat ^A
- ❖ Erdäpfelsalat ^M
- ❖ Gemischter Blattsalat mit Essig+Öldressing

Mit Fleisch:

- ❖ Nudel-Hühnersalat mit fruchtigen Pfirsich- und Ananasstücken in würziger Currycreme ^{ACG}
- ❖ Wurstsalat mit Paprikastreifen und Zwiebelringen ^{MO}
- ❖ Aufschnittplatte mit Gouda, Beinschinken, Salami und Kräuteraufstrich ^G

HAUPTSPEISEN

Vegetarisch:

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

Vegan:

- ❖ Couscous mit Paprikawürfeln, Cashewkernen und Tomatensauce ^{AH}
- ❖ Gemüsegröstl
- ❖ Jambalaya: Afrikanischer Reiseintopf mit Paprika, Tomaten, Cashewnüssen, Zwiebeln und Tofu ^{AH} (pikant)
- ❖ Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis

Aus dem Stall:

- ❖ Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree ^{ACGM}
- ❖ Schweinsgeschnetzeltes in Champignonsauce mit Nockerln ^{ACGMO}
- ❖ Lasagne mit Fleisch ^{ACGM}
- ❖ Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel ^{ACG}

Gefiedert:

- ❖ Hühnercurry mit Früchten und Basmatireis ^{AG}
- ❖ Hühnergeschnetzeltes in Paprikarahmsauce mit Reis ^{ACG}
- ❖ Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilerdäpfel ^{ACG}
- ❖ Geschnetzeltes vom Huhn mit Broccoli, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikumpesto und Gnocchi ^{ACGH}

Aus dem Wasser:

- ❖ Gegrillter Seehecht in Weißweinsauce mit Reis ^{ADGO}

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 ^{ACGH}
- ❖ Mohnkuchen ^{ACG}
- ❖ Marmorkuchen ^{ACG}
- ❖ Waldbeerkuchen ^{ACG}
- ❖ Zwetschkenstreuselkuchen ^{ACG}
- ❖ Apfelstreuselkuchen ^{ACGH}

Zum Löffeln im Glas:

- ❖ Maronicreme mit Preiselbeeren ^G
- ❖ Joghurt – Limettencreme auf Waldbeeren ^G
- ❖ Hausgemachtes Duett vom Schokoladenmousse ^G
- ❖ Tiramisu ^{ACG}

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.