

BÖRS'LSCHONER BUFFET

SUPPEN:

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

VORSPEISEN:

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 Gauda, Beinschinken, Salami und Kräuteraufstrich ^G
- inkl. Baguette ^A und Schwarzbrot ^A
-

HAUPTSPESIEN:

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}

Vegan:

- ❖ Couscous mit Paprikawürfeln, Cashewkernen und Tomatensauce ^{AFH}
 - ❖ Gemüsegröstl
- ❖ Jambalaya: Afrikanischer Reisetopf mit Paprika, Tomaten, Cashewnüssen, Zwiebeln und Tofu ^{AFH}
 - ❖ Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis

vom Schwein:

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

vom Huhn:

- ❖ 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}

vom Fisch:

- ❖ Ge grillter Seehecht in Weißweinsauce mit Reis ^{ADGO}

DESSERTS

Strudel & Kuchen

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

Cremen im Glas:

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

Buffetpreise:

2 Suppen/Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts

Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 19,00

Ab 25 Personen Preis pro Person € 19,50

3 Suppen/Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts

Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 19,50

Ab 25 Personen Preis pro Person € 21,10

SPEZIAL-ANGEBOT:

4 Suppen/Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts

Ab 30 Personen Preis pro Person nur € 23,00

Nur im Restaurant möglich:

Salatbuffet als Zusatz zum Buffet:

Aufpreis pro Person € 2,90

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