

INIGO Schmankerl Buffet

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer –

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



SUPPEN

- ❖ Klare Gemüsesuppe mit Frittaten ACGLM
- ❖ Klare Rindsuppe mit Leberknödel ACGLM
- ❖ Vegane Karotten-Ingwer-Orangen-Kokossuppe
- ❖ Erdäpfelsuppe nach INIGO Art LM

VORSPEISEN inkl. Baguette und Brot

Vegetarisch:

- ❖ Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto GH
- ❖ Avocado – Orangensalat M

Vegan:

- ❖ Antipastiplatte mit Kapernbeeren, Oliven, gegrillten Paprika, gegrillten Zucchini, gegrillten Champignons, Balsamicozwiebeln, Tomaten
- ❖ Rote Rüben Carpaccio (auf Wunsch mit Parmesan G)

VORSPEISEN inkl. Baguette und Brot

Fisch:

- ❖ Räucherlachs und Graved Lachs mit Senf-Dillsauce ^{DM}
- ❖ Räucherforelle mit Oberskren ^{DG}
- ❖ Gambas in pikanter Kokos-Ingwercreme ^{BG}
- ❖ Scharfe Gambas in Thai-Curry ^{BG}

Fleisch:

- ❖ Zweierlei Sülzchen vom Tafelspitz und Spanferkel mit Kernöl mariniert ^M
- ❖ Prosciutto mit Melone und gehobeltem Parmesan ^G
- ❖ Gemischte Schinkenplatte mit Beinschinken, Saunaschinken, geräucherter Putenbrust und Prosciutto

HAUPTSPEISEN

Vegetarisch:

- ❖ Spinat-Schafskäsestrudel dazu kaltes Kräuterjoghurt ^{ACG}
- ❖ Bulgur mit Schafkäse, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce ^{AG}
- ❖ Rote Rüben Risotto ^{GO}
- ❖ Safran Risotto ^{GO}

Vegan:

- ❖ Gemüsecurry in Kokosmilch mit Basmatireis
- ❖ „Jambalaya“ Afrikanischer Reisetopf mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen und Tofu (pikant) ^{FH}

Aus dem Stall:

- ❖ Wiener Schnitzel vom Schweinslungenbraten mit Petersilerdäpfeln ^{ACG}
- ❖ Schweinsmedaillons mit Pflaumenfüllung in Portweinsauce dazu Kräutergnocchi ^{ACGO}
- ❖ Schweinsbraten mit Kraut und Serviettenknödel ^{ACGMO}
- ❖ Rindsgulasch mit Serviettenknödel ^{ACGM}
- ❖ Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpfeln ^A
- ❖ Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{GMO}

Gefiedert:

- ❖ Hühnerfiletscheiben mit Kräuterfarce gefüllt in Pistaziensauce dazu Schupfnudeln ^{ACGH}
- ❖ Hühnerfiletscheiben mit Spinat und Schafskäse gefüllt in leichter Kräutersauce dazu Reis ^{AG}
- ❖ Piccata Milanese vom Hühnerfilet mit Tomatenspaghetti ^{ACG}

Aus dem Wasser:

- ❖ Gegrillte Knoblauchgarnelen in Mango-Currysauce dazu Reis ^{BG}
(Es werden 2 Stück pro Person gerechnet)
- ❖ Gegrilltes Lachsmittelstück auf Wokgemüse dazu Erdäpfeln ^{DG}
- ❖ Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Kräuterreis ^{GO}

DESSERTS

Zum löffeln im Glas:

- ❖ Hausgemachtes Duett vom weißen und dunklem Schokoladenmousse ^{ACG}
- ❖ Joghurtcreme mit frischen Früchten ^G
- ❖ Tiramisucreme ^{ACG}
- ❖ Panna Cotta mit Beerensauce ^G
- ❖ Joghurt-Limettencreme auf Beerensauce ^G

Zum Aufgabeln:

- ❖ Apfelstreuselkuchen ^{ACGH}
- ❖ AIDA Petit fours ^{ACGH}
- ❖ Obstsalat mit Maraschino

Buffetpreise:

3 Suppen/Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts

Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 37,00

Ab 30 Personen Preis pro Person € 38,50

4Suppen/Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts

Ab 40 Personen Preis pro Person nur € 40,00

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