

# INIGO Schmankerl Buffet

- Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer –

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



## **SUPPEN**

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

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

### **Vegetarisch:**

- ❖ Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto <sup>GH</sup>
- ❖ Avocado – Orangensalat <sup>M</sup>

### **Vegan:**

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

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

### **Fisch:**

- ❖ Räucherlachs und Graved Lachs mit Senf-Dillsauce <sup>DM</sup>
- ❖ Räucherforelle mit Oberskren <sup>DG</sup>
- ❖ Gambas in pikanter Kokos-Ingwercreme <sup>BG</sup>
- ❖ Scharfe Gambas in Thai-Curry <sup>BG</sup>

### **Fleisch:**

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

## **HAUPTSPEISEN**

### **Vegetarisch:**

- ❖ Spinat-Schafskäsestrudel dazu kaltes Kräuterjoghurt <sup>ACG</sup>
- ❖ Bulgur mit Schafkäse, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Tomatensauce <sup>AG</sup>
- ❖ Rote Rüben Risotto <sup>GO</sup>
- ❖ Safran Risotto <sup>GO</sup>

### **Vegan:**

- ❖ Gemüsecurry in Kokosmilch mit Basmatireis
- ❖ „Jambalaya“ Afrikanischer Reisetopf mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Cashewnüssen und Tofu (pikant) <sup>FH</sup>

### **Aus dem Stall:**

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

### **Gefiedert:**

- ❖ Hühnerfiletscheiben mit Kräuterfarce gefüllt in Pistaziensauce dazu Schupfnudeln <sup>ACGH</sup>
- ❖ Hühnerfiletscheiben mit Spinat und Schafskäse gefüllt in leichter Kräutersauce dazu Reis <sup>AG</sup>
- ❖ Piccata Milanese vom Hühnerfilet mit Tomatenspaghetti <sup>ACG</sup>

### **Aus dem Wasser:**

- ❖ Gegrilltes Lachsmittelstück auf Wokgemüse dazu Erdäpfeln <sup>DG</sup>
- ❖ Gebratenes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Kräuterreis <sup>DGO</sup>

## DESSERTS

### Zum Löffeln im Glas:

- ❖ Hausgemachtes Duett vom weißen und dunklem Schokoladenmousse <sup>ACG</sup>
- ❖ Joghurtcreme mit frischen Früchten <sup>G</sup>
- ❖ Tiramisucreme <sup>ACG</sup>
- ❖ Panna Cotta mit Beersauce <sup>G</sup>
- ❖ Joghurt-Limettencreme auf Beersauce <sup>G</sup>

### Zum Aufgabeln:

- ❖ Apfelstreuselkuchen <sup>ACGH</sup>
- ❖ AIDA Petit fours <sup>ACGH</sup>
- ❖ Obstsalat mit Maraschino

## Buffetpreise:

### 3 Suppen/Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts

Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 43,00

Ab 30 Personen Preis pro Person € 44,50

### 4 Suppen/Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts

Ab 40 Personen Preis pro Person nur € 46,00

#### **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