

INIGO Schmankerl Buffet

SUPPEN:

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

VORSPEISEN:

❖ Vegetarisch:

- ❖ Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto ^{GF}
 - ❖ Avocado Orangen Salat ^M

❖ Vegan:

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

❖ Fisch:

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

❖ Fleisch:

- ❖ Variation aus zweierlei Sülzchen vom Tafelspitz und Spanferkel mit Kernöl fein mariniert ^M
 - ❖ Prosciutto mit Melone und gehobelem Parmesan ^G
 - ❖ Gemischte Schinkenplatte
mit Beinschinken, Saunaschinken, geräucherter Putenbrust und Prosciutto

inkl. Baguette ^A und Schwarzbrot ^A

HAUPTSPEISEN:

❖ Vegetarisch:

- ❖ Spinat-Schafskäsestrudel mit kaltem Kräuterjoghurt ^{ACG}
- ❖ Bulgur mit Schafskäse, Zucchini, Paprika, Zwiebeln dazu Tomatensauce ^{AG}

❖ Vegan:

- ❖ Gemüsecurry in Kokosmilch und Basmatireis
- ❖ Jambalaya: Afrikanischer Reisetopf mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen und Tofu ^{AFH}

❖ Fleisch:

- ❖ Wiener Schnitzel vom Schweinslungenbraten mit Petersilerdäpfel ^{ACG}
 - ❖ Schweinsmedaillons mit Pflaumenfülle in Portweinsauce dazu Kräutergnocchi ^{ACGO}
 - ❖ Schweinsbraten mit Kraut und Serviettenknödel ^{ACGMO}
 - ❖ Hühnerfiletscheiben gefüllt mit Kräuterfarce in Pistaziensauce mit Schupfnudeln ^{ACGH}
 - ❖ Hühnerfiletscheiben gefüllt mit Spinat und Schafskäse in Kräutersauce mit Reis ^{AG}
- ❖ Piccata Milanese vom Hühnerfilet mit Tomatenspaghetti ^{ACG}
 - ❖ Rindgulasch mit Serviettenknödel ^{ACGM}
 - ❖ Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Bratkartoffeln ^A
- ❖ Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{AGM}

❖ Fisch

- ❖ Gegrillte Knoblauchgarnelen mit Mango-Currysauce ^{BG}
- ❖ Lachsmittelstück auf Wokgemüse mit Erdäpfeln ^{DG}
- ❖ Zanderfilet in Rieslingsauce mit Kräuterreis ^{DGO}

DESSERTS:

- ❖ Hausgemachtes Duett von dunklem und weißem Schokoladenmousse ^G
 - ❖ Apfelstreuselkuchen ^{ACGH}
 - ❖ Joghurtcreme mit frischen Früchten ^G
 - ❖ Tiramisucreme ^{ACG}
 - ❖ AIDA Mini-Törtchen ^{ACGH}
 - ❖ Panna Cotta mit Beerensauce ^G
 - ❖ Joghurt-Limettencreme auf Beerensauce ^G
 - ❖ Obstsalat mit Maraschino

Buffetpreise:

3 Suppen/Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts

Ab 50 Personen Preis pro Person nur € 30,00

Ab 30 Personen Preis pro Person € 31,50

4 Suppen/Vorspeisen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts

Ab 40 Personen Preis pro Person nur € 33,00

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