2027

MENÚ ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2026 · Silvester 2026

Buffet

Entradas frías · *Kalte Vorspeisen*

Súper tramezzino tropical «Sanduchón»
A, C, D, G, M

Festliche Sandwichtorte aus mehreren Schichten Toastbrot mit cremigen, herzhaften Füllungen (Eier, Senf, Mayonnaise, Schinken, Käse, Sardellen).

Pan de jamón A, C, G
Venezolanisches Festtagsbrot, gefüllt mit Schinken, Oliven und Rosinen.

Entradas · *Warme Vorspeisen*

Mini cachapas con queso y crema de aguacate A, C, G *(vegetarisch)*
Kleine Maisfladen aus süßem Mais mit Käse und Avocadocreme.

Mini burritos verdes de pollo A, G
Kleine Burritos in grünen Spinat-Tortillas mit zartem Hühnerfleisch.

Mini burritos verdes veganos A *(vegan)*
Kleine Burritos in grünen Spinat-Tortillas mit gebratenem Gemüse.

Tamales o bollos navideños con carne O
Maisteig mit würziger Fleischfüllung, in Blätter gewickelt und traditionell gegart.

Tamales o bollos navideños veganos *(vegan)*
Maisteig mit würziger Gemüsefüllung, in Blätter gewickelt.

Tequeños A, C, G *(vegetarisch)*
Knusprige Teigsticks mit Käsefüllung.

Sopas · *Suppen*

Crema de calabaza y coco L *(vegan)*
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und sanften karibischen Aromen.

Chupe de pollo G, L
Cremige Hühnersuppe nach lateinamerikanischer Art mit Kartoffeln, Mais, Gemüse und Koriander.

Ensaladas · *Salate*

Ensalada de gallina navideña C, M
Weihnachtlicher Hühnersalat mit Kartoffeln, Karotten und cremigem Dressing.

Ensalada de remolacha
Rote-Rüben-Salat.

Tabulé de quinoa *(vegan)*
Quinoa-Taboulé mit frischen Kräutern, Tomaten und Zitrone.

Pico de gallo con aguacate *(vegan)*
Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Limette mit Avocadowürfeln.

Platos principales · *Hauptspeisen*

Medallones de lomito de cerdo horneados
Im Ofen gegarte Schweinefilet-Medaillons.

Pechuga de pollo en crema de pimienta G
Hühnerbrust in Pfefferrahmsauce.

Canelones de la abuela A, C, G, L *(vegetarisch)*
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce, im Ofen goldbraun überbacken.

Alcachofas al horno *(vegan)*
Im Ofen gebackene Artischocken.

Chalupa de pollo A, G
Knusprige Maistortilla, belegt mit Hühnerfleisch.

Acompañamientos · *Beilagen*

Arroz con canela y piñones G
Aromatischer Reis mit Zimt und gerösteten Pinienkernen.

Papas derretidas G
Kartoffeln zwischen Püree und zarten Stückchen, mit geschmolzenem Käse.

Plátanos horneados *(vegan)*
Im Ofen gebackene reife Kochbananen.

Puré de zanahoria y batata dulce G
Cremiges Karotten-Süßkartoffel-Püree.

Papas salteadas a la provenzal *(vegan)*
Gebratene Kartoffeln mit Knoblauch und Kräutern der Provence.

Postres · *Desserts*

Cheesecake de pistacho A, C, G, H
Cremiger Käsekuchen mit Pistazien.

Torta New Yorker de maracuyá A, C, G
New-York-Cheesecake mit Maracuja.

Flan de coco y caramelo C, G
Kokos-Karamell-Flan.

Natilla navideña colombiana G
Traditionelle kolumbianische Weihnachtscreme mit Zimt.



¡Feliz Año Nuevo!

Wir freuen uns darauf, mit euch ins neue Jahr zu feiern!

Mi BARRIO

www.mibarrio.at

A – glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Laktose, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere