



Mediterranes Buffet

Suppe

Cauzuela de lentejas - Suppe aus roten Linsen, Gemüse & Chorizowurst
Minestrone - Italienische Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

Warme Speisen

Paella especial - spanisches Nationalgericht
Reispfanne mit Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch, Huhn, Safran, Paprika & Erbsen
Kaninchenkeulen geschmort in Rotweinjus, mit Rosinen & frischen Kräutern,
dazu hausgemachte Gnocchi und gebackene Auberginen

Warme Tapas

Albondigas de carne - Fleischbällchen in pikanter Tomatensoße
Ciruela con bacon - Pflaumen im Speckmantel
Higadillo con tomate - Geflügelleber mit Tomate
Escalivada - Gemüsepfanne
Gambas al ajillo - Knoblauchgarnelen

Kalte Speisen

Antipasti

grüne, schwarze & mit Frischkäse gefüllte Oliven
Balsamico-Champignons, eingelegte Zucchini & Auberginen & getrocknete Tomaten

Kalte Tapas

Boquerones en vinagre - Sardinen in Essig, Öl, Petersilie
& Knoblauch eingelegt
Pimientos en adobo - marinierte Paprikaschoten

Schinken/ Käse/ Salate

Jamon Serrano, Chorizo y Salchichon - Salami- und Schinkenspezialitäten der Spitzenklasse
Queso de cabra - Ziegenkäse in Olivenöl & frischen Kräutern
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella & Pesto
Italienische Salatauswahl - Lollo Rosso, Lollo Bionda, & Radicchio
mit Aceto Balsamico di Modena und verschiedenen Dressings

Dessert

Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten
Tiramisu
Frischer Obstsalat aus der Wassermelone

Saucen/ Brot

Mandel-Dip mit getrockneten Tomaten & Oliven
Dip (pikant) mit Tomaten, Chilischote, Mandeln & Rotweinessig
Dip mit Avocado & Tomatenwürfeln
Allioli - Knoblauchmayonnaise
Ofenfrisches Baguette & Ciabatta

Preis pro Person 31,50 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 25 Personen)

