

Buffet „Luna y Sol“

Vorspeisen:

Spanische Vorspeisenplatten mit

- Hauchdünn geschnittenem Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone &
 - Manchegokäse und Ziegenweichkäse mit Trauben und Nüssen

Hausgemachte Alioli mit gemischten Brotsorten

Zweierlei Salate in Gläschen (z.B. Baskischer Bauernsalat, Cous-Cous, Mozzarella-Tomate etc)

Eingelegte Sardellenfilets

Gemischte Oliven

Frischkäse-Thunfischcreme mit roten Zwiebeln / Oliven-Basilikumcreme

Hauptspeisen:

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet in pikanter Orangen-Chilisauce

Schweinelendenstreifen auf Kartoffelwürfeln in Sherry-Sahnesauce

Gambas in Zitronensauce

Gebratene Chorizo in Honig-Rotweinsauce, mit Salbei

Pikante Chickenwings mit süß-saurem Dip

Champignons in Knoblauch-Sherrysauce

Artischockengemüse mit Tomaten, Zwiebeln und Schafskäsewürfeln

Chili- und Rosmarinkartoffeln

Datteln im Speckmantel

Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt

Dessert:

Luftiges Schokoladenmousse auf Bourbon-Vanillesauce

Crema catalana

Frischer Obstsalat mit Nüssen

Preis pro Person 35,90€

Buffet „ Barcelona“

Vorspeisen:

Spanische Vorspeisenplatte mit

- Hauchdünn geschnittenem Serranoschinken / Chorizo / Lomo / Salchichon
 - Manchegokäse mit Trauben und Nüssen

Gemischtes Salatbuffet

(Gemischter Salat, Rucola, Oliven, Tomaten, Gurken, Karotten, Thunfisch, Mozzarellakugeln, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse, Mais)

Hausgemachte Alioli/ Hausgemachtes Zucchini-/ Kichererbenmus mit Ziegenkäse und Koriander

Frischkäse-Thunfischcreme mit roten Zwiebeln

Kokos-Karotten-Curry-Ingwersuppe

Thunfischtartar vom Yellow-Fin-Thunfisch mit Avocado und Limette

Hauptspeisen:

Rinderfiletstreifen in Grüner-Pfeffersauce

Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce

Schweinelendenmedaillons mit Serrano und Manchego gratiniert

Gambas in Safran-Weißweinsauce

Lachsfilet in Zitronen-Petersiliensauce

Fenchelgemüse mit Parikastreifen und Thymian

Chili- und Rosmarinkartoffeln

Mozzarellasticks mit Salsa-Dip / Frischkäse Jalapenos mit Knoblauchdip

Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt

Empanadas con gambas (mit Garnelen gefüllte Teigtaschen)

Dessert:

Churros Spritzgebäck mit Schokoladensaucen-Dip

Crema catalana

Spanische Mandeltarte mit Stracciatellaeis

Preis pro Person 39,90€

Buffet „Mallorca“

Vorspeisen:

Serranoschinken auf Honigmelonenfilets

Alioli mit Baguette

Thunfischtartar mit Sesam und Wasabi / Lachstartar mit Avocado und Limette

Gemischte Oliven

Zucchini-püree mit Parmesancreme und Rucola

Tomaten-Avocado-Orangensalat mit leichter Chilisahne

Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Hauptgang:

Argentinisches Rinderfilet im Speckmantel

Schweinlendenmedaillons in Traubensauce, mit gerösteten Mandeln

Gambas in Mango-Ingwersauce

Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Petersiliensauce

Gemische Paellapfanne, nach Art des Hauses

Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt

Shiitake-Risotto / Gratinierter Brokkoli / Bohnengemüse

Verschiedene Sorten Tortilla

Gebackene Mozzarellasticks / Datteln im Speckmantel / Frittierte Minitintenfische

Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Requeson con miel (Quark-Honigeis mit Mandelsplittern)

Feine Ricottacreme mit frischem Obst und Schokoladenmousse mit Himbeeren und Minze

Spanische Mandeltarte mit Vanillesauce

Duett der Mousse

Preis pro Person 45,90€

TAPAS IN GLÄSCHEN

Tapas in Gläschen sind kleine aber feine Gerichte, die wir mundfertig in Weckgläschen, kleinen Schälchen und Förmchen servieren, so dass sich jeder Ihrer Gäste nach Belieben daran bedienen kann. So lassen sie sich als kleine Fingerfood-Delikatessen fertig anliefern, auf einem Buffet anrichten und ohne großen Aufwand einfach, individuell und abwechslungsreich genießen.

Hier einige Beispiele. Weitere Ideen können gerne angefragt werden:

- Ziegenfrischkäse auf Zucchini-Tartar mit Tomatenpüree und Schnittlauch
- Räucherlachs-Röllchen mit Spinat und Dillschmand im Crêpeteig
- Ziegenfrischkäse auf Granny-Smith-Apfelpüree und Räucherschinken
- Mediterraner Bauernsalat mit Schafskäse, Melone, Oliven und Paprika
- Fenchelsalat mit Orangenfilets und Sellerie
- Garnelen-Cocktail mit Frischkäse, Mango und Curry
- Chorizo-Scheibchen mit Champignons und Kirschtomaten
- Rindertartar mit Kapern, Zwiebeln und Senfgurken
- Atlantisches Lachstartar mit Avocado und Limette
- Yellow-Fin-Thunfisch-Tataki im Sesammantel, Ingwer, Wasabi und Sojasauce
- Marinierte Champignons im Schalotten-Sherry-Sud mit frischer Petersilie
- Kleine Mozzarellakugeln mit rohem Schinken und getrockneten Tomaten
- Spanische Nudelpfanne mit Thunfisch und Oliven „andalusischer Art“
- Mediterranes Antipasti-Grillgemüse mit Kräuter-Joghurtsauce
- Rucolasalat mit Auberginenherzen, getrockneten Tomaten und Schafskäse
- Shrimps in Cocktailsauce auf Eisbergsalat mit frischer Ananas
- Feiner Flusskrebs-Cocktail auf Eisbergsalat mit Mango
- Zucchini-Röllchen mit Ziegenfrischkäsefüllung, getrockneten Tomaten und Sonnenblumkernen
- Auberginenröllchen mit Walnuss-Petersilien-Frischkäse Füllung
- Cous-Cous-Salat mit Paprika und Koriander (wahlweise mit/ohne Fetakäse)
- „New York“– Marinierte Rinderfiletstreifen mit Kirschtomaten, Zwiebeln & gerösteter Paprika
- „Frankfurt“ – Kartoffel-Drilling mit Frankfurter Grüner Sauce und halben Ei

Preise für die Tapas im Gläschen liegen zwischen 4,90€ und 9,90€ (je nach Menge und Gesamtauswahl). Ein individuelles Angebot stellen wir Ihnen gerne zusammen.