

Menü „Luna y Sol“

Vorspeisen:

Spanische Vorspeisenplatten mit

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

Hausgemachte Alioli mit gemischten Brotsorten

Gemischte Oliven

Frischkäse-Thunfischcreme mit roten Zwiebeln

Mini-Gazpacho andaluz im Shotglas

Hauptspeisen:

Rinderfiletspitzen auf baskischem Bauernsalat

Hähnchenbrustfilet in pikanter Zitronen-Chilisauce

Schweinelendenstreifen auf gegrilltem Gemüse

Gambas im Tempuramantel, mit süß-saurem Dip

Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Chorizo in Honig-Rotweinsauce

Champignons in Knoblauch-Sherrysauce

Spinatkroketten

Rosmarinkartoffeln

Pimientos de padron

Dessert (zur Auswahl):

Luftiges Schokoladensoufflé an Bourbon-Vanillesauce

Crema catalana

Frischer Obstsalat mit Eis & Nüssen

Preis pro Person 36,90€

Buffet „ Barcelona“

Vorspeisen:

Spanische Vorspeisenplatte mit

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

Gemischtes aus dem Meer:

Platte mit Lachs- & Thunfischtartar / Avocado, Chili, Sesam, Soja
Eingelegte Sardellen / Eingelegte Muscheln / Thunfischcreme

Hausgemachte Alioli/ Hausgemachtes Zucchini-/
Kichererbsenmus mit Hirtenkäse, Minze und Sesam

Hauptspeisen:

Rinderfiletstreifen auf Kartoffelscheibchen in Grüner-Pfefferrahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce

Schweinelendenmedaillons mit Serrano und Manchego gratiniert

Gambas im Knoblauchöl

Gambas im Serranomantel (auf Spießen)

Fenchelgemüse mit Paprikastreifen und Thymian

Chili- und Rosmarinkartoffeln

Mozzarellasticks mit Salsa-Dip / Frischkäse Jalapenos mit Knoblauchdip

Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt

Empanadas (Mit Spanferkelfleisch gefüllte Teigtaschen)

Dessert:

Spanisches Quarkeis mit Mandeln und Honig

Frittierte Milch mit Obst und Vanillesauce

Spanische Mandeltarte mit Schlagsahne

Preis pro Person 46,90€

Buffet „Mallorca“

Vorspeisen:

Serranoschinken auf Honigmelonenfilets

Gemischte spanische Antipasti

Räucherlachs-Spinat-Frischkäse-Röllchen im Crepeteig

Shrimpscocktail mit Mango, Koriander und Cashew-Nüssen

Zucchini-Püree an einer Creme aus Ziegenfrischkäse, Rucola & Nüssen

Tomaten-Avocado-Orangensalat mit leichter Chilisahne

Datteln im Speckmantel

Hauptgang:

Rosa gebratenes US-Flanksteak in feinen Tranchen

Argentinisches Rinderfilet im Speckmantel

Schweinlendenmedaillons in Sherrysahnesauce

Gambas in Mangosauce

Hähnchenbrustfilet in Knoblauchsauce

Gemischte Paellapfanne, nach Art des Hauses

Artischockengemüse mit Rucola und Kirschtomaten

Gratinierter Brokkoli / Spinatkroketten

Trilogie von hausgemachtem Tortilla

Frittierte Minitintenfische

Rosmarinkartoffeln / Runzelkartoffeln im Salzmantel mit Mojo-Dip

Dessert:

Death by chocolate- Kuchen

Feine Ricottacreme mit frischem Obst

Schokoladenmousse mit Himbeeren und Minze

Flan caramel

Preis pro Perso 59,90€

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.