

# **Buffet / 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

Baskischer Bauernsalat mit Schafskäse

In Essig Eingelegte Sardellenfilets

## Hauptspeisen:

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet in Honig-Senf-Sauce

Schweinelendenstreifen auf baskischem Bauernsalat

Gambas im Kartoffelnest mit süßem Chili-Dip

Pikante Chickenwings mit Salsa

Champignons in Knoblauch-Sherrysauce

Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Artischockengemüse mit Tomaten, Zwiebeln und Schafskäsewürfeln

Rosmarinkartoffeln

Datteln im Speckmantel

Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt

## Dessert:

Luftiges Schokoladenmousse auf Bourbon-Vanillesauce

Crema catalana

Frischer Obstsalat mit Nüssen

**Preis pro Person 45,90€**

# **Buffet / Menü „ Barcelona“**

## Vorspeisen:

Spanische Vorspeisenplatte mit

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

Bunt gemischter Marktsalat mit Ziegenkäsethalern

Cous-Cous-Salat mit Koriander und Pinienkernen

Hausgemachte Alioli/ Hausgemachtes Zucchini-/

Kichererbenmus mit Sesam und Minze

Hausgemachte Gazpacho

Thunfischtartar vom Yellow-Fin-Thunfisch mit Avocado, Mango und Limette

## Hauptspeisen:

Rinderfiletstreifen in Grüner-Pfeffersauce

Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Chili-Sauce

Schweinelendenmedaillons mit Serrano und Manchego gratiniert

Chorizo in Honig-Rotweinsauce

Gambas in Safran-Weißweinsauce

Lachsfilet in Zitronen-Petersilien-Butter

Spinatkroketten / Panierte Pilze / Zwiebelringe / Calamares

Panierte Jalapenos mit Salsa

Grillgemüse mit Hirtenkäse gratiniert / ½ Aubergine mit Gemüsefüllung

Kleine Runzelkartoffeln im Salzmantel, mit roter Mojo-Sauce

## Dessert:

Spanische Quarkspeise mit Mandeln und Honig

Crema catalana

Spanische Mandeltarte mit Bourbon-Vanilleeis

Churros mit Schokoladensauce

**Preis pro Person 59,90€**

# **Buffet / Menü „Mallorca“**

## Vorspeisen:

Oliven mit Mandelfüllung und Oliven in Chilimarinade  
Zucchini-Röllchen mit Rote-Bete-Frischkäse-Cashew-Füllung  
Räucherlachs-Spinat-Frischkäse-Röllchen im Crêpeteig  
Lachstartar „Asiatico“ mit Avocado, Sesam und Sojasauce  
Hummus mit veganen Cräckern zum Dippen  
Hausgemachter Tabouleh mit kleinen ausgebackenen Camemberts  
Datteln im Speckmantel

## Hauptgang:

Argentinisches Rinderfilet mit Parmesankruste, auf Rotweinreduktion  
Streifen vom irischen Roastbeef auf Grillgemüse  
Schweinlendenmedaillons in Mangosauce, mit gerösteten Mandeln  
Hähnchenbrustfilet in Sherrysahnesauce  
Lammspieße „maurisch mariniert“  
Gambas „Cala d’Or“ mit Koriander, Kirschtomaten und roten Zwiebeln  
Frittierte Sardellen im Tempuramantel/ Frittierte Garnelen im Tempuramantel  
Champignons in Knoblauch-Sherry / Grillgemüse  
Gratinierter Brokkoli / Baskischer Bauernsalat / Pimientos de padron  
Hausgemachte Kartoffel-Tortilla  
Rosmarinkartoffeln / Runzelkartoffeln im Salzmantel mit Mojo / Patatas bravas

## Dessert:

Requeson con miel (Quark-Honigeis mit Mandelsplittern)  
Feine Ricottacreme mit frischem Obst  
Schokoladenmousse mit Himbeeren und Minze  
Schokoladensoufflé mit Bourbon-Vanillesauce

**Preis pro Perso 74,90€**