

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€