

# Buffet „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

Melonen-Mango-Salat mit Feta & Minze  
Rote-Bete-Sellerie-Salat mit Walnusskernen und Rucola

## Hauptspeisen:

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotweinsauce  
Hähnchenbrustfilet in pikanter Orangen-Chilisauce  
Schweinelendmedaillons in Sherry-Sahnesauce  
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce  
Gambas im Knoblauch-Tomaten-Chili-Sud

Gegrillte Gemüsesorten, fein gewürzt  
Champignons in Knoblauch-Sherrysauce  
Spinatkroketten  
Paprika-Kartoffel-Tortilla

Rosmarinkartoffeln  
Kartoffel-Gratin

## Dessert:

Luftiges Schokoladenmousse auf Bourbon-Vanillesauce  
Crema catalana  
Frischer Obstsalat mit Nüssen

**Preis pro Person 49,90€**

# Buffet „ Barcelona“,

## Vorspeisen:

Spanische Vorspeisenplatte mit  
Serranoschinken / Chorizo / Salchichon / Jamòn  
Manchegokäse mit Trauben und Nüssen  
Hausgemachte Alioli mit gemischten Brotsorten  
Gemischte Oliven  
Kichererbsenmus mit Sesam und Minze  
Hausgemachtes Zucchini-mus mit Walnusskernen

Mexikanischer Mais-Bohnen-Salat /  
Cous-Cous de la casa  
Melonen-Mango-Salat mit Feta & Minze

Gazpacho andaluz  
Thunfischtartar vom Yellow-Fin-Thunfisch mit Avocado und Limette

## Hauptspeisen:

Rinderfiletstreifen in Grüner-Pfeffersauce  
Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce  
Chorizo in Honig-Rotweinsauce  
Calamares  
Garnelen in Mango-Ingwer-Sauce  
Lachs-Spinat-Lasagne

Spinatkroketten  
½ Aubergine mit Gemüsefüllung  
Parmesan gratinierter Brokkoli  
Frittierte Bratpepperonis (Pimientos de padron)  
Rosmarinkartoffeln / Basmatireis / Süßkartoffelpommes

## Dessert:

Spanische Quarkspeise mit Mandeln und Honig  
Crema catalana  
Spanische Mandeltarte mit Bourbon-Vanillesauce  
Frischer Obstsalat

Preis 59,90€

# Buffet „Mallorca“

## Vorspeisen:

Serranoschinken auf Honigmelonenfilets  
Gemischte spanische Antipasti  
Räucherlachs-Spinat-Frischkäse-Röllchen im Crepeteig  
Shrimpscocktail mit Mango, Koriander und Cashew-Nüssen  
Tomaten-Avocado-Orangensalat mit leichter Chilisahne  
Andalusischer Rinderfiletspritzen-Salat mit Paprika, Kirschtomaten & Pepperoni  
Lachstartar Asiatico

## Hauptgang:

Streifen vom argentinischen Roastbeef auf Grillgemüse  
Schweinlendenmedaillons, mit Serrano-Manchego überbacken  
Gambas in Knoblauch-Chili-Weißweinjus, Tomaten & Koriander  
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Petersiliensauce

Champignons in Knoblauch-Sherry  
Gratinierter Brokkoli / Spinatkroketten  
Hausgemachtes Duett an Tortilla  
Gebackene Mozzarellasticks / Datteln im Speckmantel / Frittierte Minitintenfische

Rosmarinkartoffeln / Runzelkartoffeln im Salzmantel mit Mojo-Dip  
Basmatireis / Pommes frites

## Dessert:

Frittierte Milch mit Vanillesauce  
Churros mit Schokoladensauce  
Schokoküchlein  
Große Platte mit geschnittenem Obst

**Preis pro Perso 69,90€**

## Zubehör & Personal

Sollten Sie für Ihre Feier Geschirr, Besteck, Biertische, Stehtische, Bänke, Gläser etc benötigen, so lässt sich das problemlos bei uns dazu bestellen:

### Geschirr:

Gabel, Messer, Löffel, Dessertlöffel, Dessertgabel	pro St	0,5€
Vorspeiseteller	pro St	2,0€
Hauptspeiseteller	pro St	2,5€
Tapas-Schälchen (Cazuela)	pro St	2,5€
Wasserglas 0,3 / Softdrinkglas 0,3l	pro St	1,5€
Bierglas 0,5 / Apfelweinglas 0,5l	pro St	1,5€
Weinglas	pro St	2,0€
Rechaud mit Vorlegern und Brennpaste	pro St	18€

### Tische / Bänke:

Stehtisch rund 90cm	pro St	18€
Bierbank mit 2 Bänken	pro St	28€
Tischdecke groß	pro St	9€
Tischdecke klein	pro St	5€

### Personal (Lieferung / Aufbau / Abbau / Service / Bar)

9-24h/pro Std netto	28€
24-5h/ pro Stunde netto	38€
feiertags/sonntags/ pro Std netto	48€