



GÄNSESCHMAUS

GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN

VORSPEISE ZUR AUSWAHL

Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnele im Kartoffelnest
Serrano-Manchego-Duett mit ofenfrischem Baguette
Feldsalat mit geröstetem Speck, Pinienkernen & Feige

HAUPTGANG

Ofenfrische Gänsekeule (Einzelportion) oder
Ofenfrische Hafermast-Gans für 4 Personen
Tranchiert & serviert mit
Apfel-Rotkraut, Kartoffelklößen, Datteln im Speck

DESSERT ZUR AUSWAHL

Crema catalana
Churros im Zimt-Zuckermantel mit Schokoladeneis
Frittierte Milch (Leche frita) an Bourbon-Vanillesauce

45,90 € PRO PERSON / 3 GÄNGE
39,90 € PRO PERSON / 2 GÄNGE



TAPAS VERSCHENKEN

Sie suchen noch nach einem schönen Weihnachtsgeschenk?
Verschenken Sie doch ein leckeres **Tapas-Essen** im Luna y Sol.
Geschenkgutscheine gibt es direkt bei uns am Tresen oder zum
Download unter www.zmyle.de

TAPAS AUßER HAUS

Sie möchten unsere Tapas lieber zu Hause genießen und dort ihre
Feier ausrichten? Oder in den eigenen Firmenräumen oder einer
Party-Location?

NO PROBLEMO

Gerne beliefern wir Sie an einen Ort Ihrer Wahl. Nutzen Sie gerne
eines der Menüs zur Inspiration oder stellen Sie sich eine
eigene Komposition als Catering zusammen. Gerne unterbreiten
wir Ihnen hierzu dann ein finales Angebot.



CATERING VORSCHLAG ARBOL DE NAVIDAD

VORSPEISE ZUR AUSWAHL

Hausgemachtes Alioli
Gemischte Oliven
Thunfischcreme mit roten Zwiebeln
Vorspeisenplatte mit spanischen Wurst- & Käsespezialitäten
Ofenfrischem Baguette

HAUPTGANG

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotweinsauce
Schweinelendengeschnetzeltes mit Sherryrahmkartoffeln
Lammbraten auf Butternudeln
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce
Gambas Pil Pil mit Chiliöl, Knoblauch, Tomaten, Schalotten & Petersilie
Gegrillte Gemüsesorten
Champignons in Knoblauch-Sherry
Spinatkroketten
Datteln im Speck
Tortilla mit Süßkartoffeln & Ziegenkäse
Rote Bete Carpaccio mit Feta, Rucola & Nüssen
Mango-Melonen-Salat mit Feta & Minze
Kleine Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojosauce
Rosmarinkartoffeldrillinge aus dem Ofen

DESSERT

Crema catalana
Spekulatius an Frischkäsecreme mit Himbeeren
Bratapfel an Requeson mit karamelisierten Mandeln
Schokoladenmousse mit Bourbon-Vanillesauce & Kirschen

49,90 € PRO PERSON

Änderungen können nach Belieben vorgenommen werden.
Weitere Cateringvorschläge gerne per Mail.



**20
24**

FELIZ NAVIDAD

WEIHNACHTSMENÜS & GÄNSESCHMAUS



Luna y Sol · Louisenstr. 114 · 61348 Bad Homburg
Tel: 06172 / 17 16 17 · Email: Tapas@luna-y-sol.de
www.luna-y-sol.de

FELIZ NAVIDAD, FELIZ NAVIDAD...

Liebe Gäste,

für die diesjährigen Weihnachtsfeiern im Luna Y Sol haben wir Ihnen eine bunte Auswahl an Tapas-Menüs & Buffets zusammengestellt, aus denen Sie sich Ihren persönlichen Favoriten raussuchen können.

Ob Sie in der Tapasbar oder unserem Wintergarten feiern möchten, wir Sie zuhause oder in der Firma beliefern dürfen, Sie ein Catering an einen Ort Ihrer Wahl wünschen oder sich etwas zum Selbstabholen aussuchen: Alles machen wir Ihnen gerne möglich. Denn jetzt, wo die Tage wieder kürzer werden, buntes Laub durch die Louisenstraße weht und sich kalt und feucht der Nebel über den Dächern der Innenstadt legt, ist es Zeit für lauschige Abende, in kuscheligen Runden, bei schummrigen Kerzenlicht, bis dann ganz bald, mit dem ersten Frost Schneeflocken vom Himmel fallen. Zeit für heiße Suppen, herzerwärmenden Glühwein, weihnachtliche Tapas und runde, schwere Rotweine. Zeit für herzliche Gemütlichkeit. Zeit, sich mal verwöhnen zu lassen, so wie auch hier, bei uns im Luna y Sol.

Wir bieten Ihnen zu dieser Zeit ein Angebot an saisonalen und weihnachtlichen Speisen und Getränken, in heimeliger Atmosphäre, im behaglichen Kreise von Freunden, Kollegen oder der Familie. Die Tapas servieren wir entweder in Form eines klassischen Buffets oder im Flying Service.

Hierbei setzen wir nach und nach alle Speisen so auf den für Sie festlich, geschmückten und eingedeckten Tischen ein, dass sich jeder nach Geschmack und Belieben bedienen und genießen kann. Natürlich lassen sich einzelne Tapas einfach austauschen, Menüs mischen, verändern, kürzen und erweitern. So können Sie sich Ihr ganz persönliches Festmahl zusammenstellen.

Wie immer bieten wir auch an, Ihnen am Anschluss an Ihre Feier eine Rechnung zukommen zu lassen. Ein Glühweinempfang, eine Getränkepauschale, weihnachtliche Cocktails und Longdrinks, sowie spezielle Happy-Hour-Angebote gibt's ebenfalls im Angebot. Diese können Sie auf unserer Homepage einsehen oder wie schicken Ihnen gerne alle Details zu.

Anfragen unter tapas@luna-y-sol.de

MENÜ 1 PAPA NOEL

VORSPEISEN

Hausgemachtes Alioli
Thunfischcreme mit roten Zwiebeln
Gemischte Oliven
Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Birnen Feta & Nüssen
Ofenfrisches Baguette

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotwein
Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
Lachs-Spieße im Sesam auf Spinat asiatico
White-Tiger Garnelen in Orangen-Chili-Sauce
Gegrillte Gemüsesorten
Champignons im Knoblauch-Sherry-Sud
Pimientos de patron
Hausgemachte Kürbis-Tortilla
Gebackener Hirtenkäse mit Tomaten-Oliven-Zwiebeln
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
Süßkartoffelpommes

DESSERT ZUR AUSWAHL

Crema catalana
Churros im Zimt-Zuckermantel
Spekulatius-Mousse mit Schattenmorellen
Schokoladenmousse mit Vanillesauce & Kirschen

39,90 € PRO PERSON

35,90 € pro Person als 2-Gang-Menü

MENÜ 2 COPO DE NIEVE

VORSPEISEN

Hausgemachtes Alioli
Räucherlachs-Frischkäsecreme
Mandel gefüllte Oliven
Serranoschinken auf Cantaloupe Melone
Manchegokäse mit Trauben & Nüssen
Ofenfrisches Baguette

HAUPTSPEISEN

Tranchen vom Rinderfilet auf Sherry-Sahnekartoffeln
Spanferkelrollbraten an Rosmarin-Rioja-Jus
Hühnchenbrustfilet in pikanter Kokos-Curry-Sauce
Thunfisch-Spieße im Sesam, auf Mango-Melonen-Salat
White Tiger Gambas im Knoblauchöl
Frittierte Sardellen
Gegrillte Gemüsesorten
Mit Parmesan gratinierter Brokkoli
Spinatkroketten
Kürbis-Risotto mit Chorizo & Maronen
Kroketten mit Tetillakäse
Hausgemachte Süßkartoffel-Tortilla mit Ziegenkäse
Kartoffel-Drillinge im Salzmantel mit roter Mojo
Kartoffelgratin

DESSERT ZUR AUSWAHL

Spanische Mandeltarte an Walnusseis
Schokoladensoufflé an Pistazieneis
Bratapfel im Weckglas mit Requeson & Mandeln

49,90 € PRO PERSON

45,90 € pro Person als 2-Gang-Menü

MENÜ 3 PASEO EN TRINEO

VORSPEISEN

Hausgemachtes Alioli
Gemischte Oliven
Plato mixto mit warmen Fingerfood
Lachstatar mit Avocado, Mango, Sesam & Sojasauce
Ofenfrisches Baguette

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Paella casera
Duett von Dorade & Rotbarsch
Gambas im Tempuramantel
Rosa aufgeschnittenes Roastbeef in Pfeffersauce
Spieße vom Lamm & Duroc-Schwein
Kaninchenfilet im Speckmantel auf Rosmarinjus
Hühnchenbrustfilet in Orangen-Chili-Sauce
Mit Gemüse gefüllte und gratinierte Aubergine
Falaffelbällchen mit Zitronen-Minz-Joghurt
Ziegenkäse auf Rote-Bete-Birnen-Bett
Panierter Blumenkohl, in Pankomehl frittiert
Artischockengemüse, gratiniert mit Schafskäse
Grüner-Spargel-Paprika-Pfännchen
Hausgemachte Triologie an Tortillas
Parmesankartoffeln mit Alioli
Pommes frites

DESSERT ZUR AUSWAHL

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Schokoladen-Soufflé mit Pistazieneis
Spanische Milchreis-Paella mit Glühweinfeigen

59,90 € PRO PERSON

55,90 € pro Person als 2-Gang-Menü