

TAPAS MENÜS

BEISPIELMENÜ 1

AMUSE-GEULE

ZUR BEGRÜßUNG AUF DEM TISCH

Hausgemachtes Alioli
Gemischte Oliven
Thunfischcreme mit roten Zwiebeln
Vorspeisenplatte mit spanischen Wurst- & Käsespezialitäten
Duett an hausgemachten Salaten
Datteln im Speck
Ofenfrischem Baguette

HAUPTGANG

EIN BUNTER TAPAS MIX

Rinderfiletröllchen mit Schafskäsefüllung in Rotweinsauce
Lammspieße, maurisch mariniert, auf Ratatouillegemüse
Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce
Frittierte Sardellen mit Alioli
Gambas Pil Pil mit Chiliöl, Knoblauch, Tomaten, Schalotten & Petersilie
Gegrillte Gemüsesorten
Champignons in Knoblauch-Sherry
Spinatkroketten
Spargelgemüse mit Paprika & Panko
Tortilla mit Kartoffeln & Zucchini
Pimientos de padron (Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz)
Gebakener Ziegenkäse auf filetiertem Obst
Paniierter Hirtenkäse in Mangosauce
Kleine Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojosauc
Süßkartoffel-Pommes

DESSERT

Spanische Mandeltarte an Walnusseis
Schokoladensoufflé mit Pistazieneis
Churros in Zimt-Zucker mit Schokoladensauce
Apfel-Crumble mit Bourbon-Vanilleeis

~~~~~

**49,90 € PRO PERSON**

AB 10 PERSONEN

# TAPAS MENÜS

## BEISPIELMENÜ 2

### AMUSE-GEULE

ZUR BEGRÜßUNG AUF DEM TISCH

Hausgemachtes Alioli  
Gemischte Oliven  
Thunfischcreme mit roten Zwiebeln  
Serranoschinken auf Mango-Melonen-Salat  
Ofenfrischem Baguette

### HAUPTGANG

EIN BUNTER TAPAS MIX

Hühnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce  
Chorizo in Rotweinsauce  
Hackfleischbällchen in Tomatensauce  
Lachsspieße im Sesammantel  
Frittierte Sardellen mit Alioli  
Gambas in Knoblauchöl  
Gegrillte Gemüsesorten  
Champignons in Knoblauch-Sherry  
Hausgemachte Tortilla  
Pimientos de padron (Frittierte Paprikaschoten mit Meersalz)  
Spinatkroketten  
Baskischer Bauernsalat  
Panierter Hirtenkäse in Mangosauce  
Patatas bravas  
Papas arrugadas con mojo rojo

### DESSERT

Crema catalana  
Churros in Zimt-Zucker mit Schokoladensauce  
Spanische Mandeltarte mit Bourbon-Vanilleeis

**39,90 € PRO PERSON**  
**AB 10 PERSONEN**