

## Buffetvorschläge

### *Mediterranes Buffet I*

#### *Suppe*

*Süßkartoffelsuppe mit frischem Ingwer*

#### *Kalte Speisen*

*Rote Bete Carpaccio mit Parmesanhobel*

*Vitello Tonnato*

*Ziegenkäse mit Datteln, Pinienkernen & Honig verfeinert*

*Mediterraner Kartoffelsalat mit gerösteter Chorizo*

*Serano Schinken auf Variationen von der Melone*

*Tomatensalat mit Thymian-Brotcroutons*

*Auswahl an Oliven*

*Auswahl an jungen Salaten mit verschiedenen Dressings*

#### *Warme Speisen*

*Paella de Marisco*

*Klassische Paella mit Safran, Paprika, Meeresfrüchten & Garnelen*

*Picatta Milanese von der Hähnchenbrust*

*rosa gebratene Schweinelende an Portweinjus*

*Lachsfilet mit Sesam gebraten auf Fenchel-Orangengemüse*

*Warme Beilagen*

*Tomaten-Basilikum-Spaghetti*

*Gnocchi*

*kleine Kartoffeln mit Meersalz gebacken*

*gebackene Auberginen*

*Mediterranes Gemüse, Romanesco & Blumenkohl*

#### *Dessert*

*Crema Catalana*

*Orangen-Pannacotta*

*Mascarpone-Limetten-Creme mit Granatapfel*

*Brot & Dipps*

*Baguette & Ciabatta*

*Aioli & Butter*

*Preis pro Person 48,50 EUR*

*(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)*

## *Mediterranes Buffet II*

### *Kalte Speisen*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Apfelbalsam & Parmesanspäne*

*Büffelmozzarella auf Rucola, Romanatomen & Basilikum*

*gebratene Champignons mit Zitronen-Balsamico auf Feldsalat*

*Cesar Salat mit Parmesandressing*

*Spanischer Thunfischsalat*

*Fruchtiger Salat von der Wassermelone mit Fetakäse, Oliven und Minze*

*verschiedene spanische Salami- und Schinkenspezialitäten*

*Käsebrett mit französischen Käsespezialitäten*

### *Warme Speisen*

*Kaninchenkeulen geschmort in Cidre, mit Thymian & Rosinen*

*knusprig gebratenes Saint Pierre Filet mit Kräutern aus der Provence*

*Braten vom Jungschwein gefüllt mit Trockenobst an Barolojus*

*Maispouardenbrust in Sauce Béarnaise*

*Bandnudeln mit Oliven & getrockneten Tomaten, überbacken mit Ziegenkäse*

### *Warme Beilagen*

*Thymiankartoffeln*

*Kräuterreis*

*Röstgemüse*

*Blattspinat mit Mandelsplittern & Datteln*

*bunte Gartenpaprika & Tomaten im Kräutersud*

### *Dessert*

*Himbeer Ruby Schokoladenmouse*

*Limoncello Creme mit Cantuccini Crunch*

*Obstsalat aus exotischen Früchten*

*Brot & Dipps*

*Zwirbelbrot & Ciabatta*

*Aioli, Butter & Romesco-Dip*

*Preis pro Person 52,00 EUR*

*(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)*



## Spanisches Buffet „El Pueblo“ - verano -

### Suppe

*Cazuela de lentejas - Suppe aus roten Linsen, Gemüse & Chorizowurst*

### Warme Speisen

*Paella especial - spanisches Nationalgericht*

*Reispfanne mit Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch, Huhn, Safran, Paprika & Erbsen*

*Puerco asado con salsa de ciruelas, verduras mediterráneas y batatas –*

*Tranchen vom Jungschweinrücken*

*mit dunkler Backpflaumensauce, mediterranes Röstgemüse & Süßkartoffelpüree*

### Warme Tapas

*Albóndigas de carne - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce*

*Croquetas de arroz - frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan*

*Ciruelas con bacon - Backpflaumen im Speckmantel*

*Pechuga de pollo con chorizo y tomates - zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo & Kirschtomaten*

*Papas arrugadas con Mojo - kleine Kartoffeln mit Schale mit Mojo rot/grün*

*Champinoñes rellenos de espinacas y queso de cabra - Champignons gefüllt mit Blattspinat & Ziegenkäse überbacken*

*Gambas al ajillo – Knoblauchgarnelen*

### Kalte Tapas

*Aceitunas - gemischte Oliven*

*Pimientos de Padrón - in Olivenöl gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz bestreut*

### Salate

*Ensaladas con queso de cabra - gemischte Salate der Saison mit Ziegenkäse*

*Ensalada de cuscús - Pikanter Couscous-Salat*

### Dessert

*Crema Catalana especial - Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten*

*Ensalada de melón con sésamo y menta - Bunter Melonensalat mit Sesam und Minze*

*Saucen/ Brot*

*Mojo picante rojo - pikant mit Paprika, Chili & Knoblauch*

*Mojo verde - mit Petersilie, Koriander & Kräutern*

*Allioli - Knoblauchmayonnaise*

*Pan - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta*

**Preis pro Person 42,00 EUR**

*(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)*



## Spanisches Buffet „El Puerto“

### Suppe

*Sopa de pescado - Andalusische Fischsuppe*

### Warme Speisen

*Pato a la pera - Entenbrust & Keule mit Zimt, Thymian gebraten,  
mit Birnen, Mandeln, Knoblauch & Rosinen vollendet, dazu Süßkartoffelspalten*

*Paella especial - spanisches Nationalgericht*

*Reispfanne mit Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch, Huhn, Safran, Paprika & Erbsen  
Lomo de jabalí con cantarelas fresas - Tranchen vom Wildschweinrücken, Portweinsauce  
mit saisonalen Pilzen, tourniertem Balsamicogemüse & Thymiankartoffeln*

### Warme Tapas

*Pechuga de pollo con chorizo y tomate - zarte Hähnchenbrustfilets mit Chorizo & Kirschtomaten gebraten*

*Champiñones rellenos de espinacas y queso de cabra - Champignons gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse*

*Berenjenas al horno- gebackene Auberginen*

*Ratatouille con pimientos – Ratatouille mit Pimientos*

*Gambas al ajillo – Knoblauchgarnelen*

### Kalte Tapas

*Queso de cabra - Ziegenkäse in feinem Olivenöl & frischen Kräutern*

*Antipasti - Antipasti Auswahl aus Oliven, Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen*

*Schinken/ Käse*

*Jamón Serrano, Jamón de Pata Negra, Chorizo y Salchichón*

*- Salami- und Schinkenspezialitäten der Spitzenklasse -*

*Queso de Mahón, Cabrales y Queso Manchego*

*- Spanische Käsespezialitäten –*

### Salate

*Ensalada de patata y rucola con tomate y aceituna- Kartoffel - Rucolasalat mit getrockneten Tomaten,  
Oliven und Balsamicovinaigrette*

### Dessert

*Tarta de almendras - Mandeltorte mit Walnüssen*

*Creaciones de helados de la casa- Saisonale Eisvariationen aus hauseigener Manufaktur  
fruta fresca – Obstplatte*

*Pan & Dips - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta*

**Preis pro Person 52,00 EUR**

*(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 30 Personen)*