

Spanisches Buffet „El Pueblo“ - verano -

Suppe

Cauzuela 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 ciruela, verduras mediterraneas y batatas - Tranchen vom Jungschweinrücken mit dunkler Backpflaumensauce, mediterranes Röstgemüse & Süßkartoffelspalten

Warme Tapas

Albondigas de carne - Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce

Croquetas de arroz - frittierte Reisbällchen mit Curcuma & Parmesan

Ciruela con bacon - Backpflaumen im Speckmantel

Higadillo con tomate - Geflügelleber mit Tomate & Oliven

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

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

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

Gambas al ajillo - Knoblauchgarnelen

Kalte Tapas

Aceitunas - gemischte Oliven

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

Queso de cabra - Ziegenkäse in feinem Olivenöl & frischen Kräutern

Salate

Ensalada de queso - gemischte Salate der Saison mit Schafskäse

Dessert

Crema Catalana especial - Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten

Ensalada de melon con sesamo 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 27,50 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 20 Personen)

Spanisches Buffet „Sant Juan“ – verano -

Suppe

Sopa de tomate y pimiento con picatoste - Mediterrane Tomaten - Paprikasuppe mit Ciabattacroustons

Warme Speisen

Pescado a la parrilla - Gegrilltes Doradenfilet, Lachs und Heilbutt mit Orangenfenchel & Estragonkartoffeln

Indiot farcit - Truthahn gefüllt mit Schweinelende, Sobrasada, Möhren, Zwiebeln, Korinthen, Pinien dazu Rucola- Risotto

Warme Tapas

*Judias con tomate y pinones - Prinzessbohnen mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Ciruela con bacon - Backpflaumen im Speckmantel*

Pollo en salsa de albaricoque - zarte Hähnchenbrustfilets in einer Aprikosensoße mit Vanille abgeschmeckt

*Tortilla de verduras - Kartoffelomelett mit Paprika & Champignons
Gambas al ajillo - Knoblauchgarnelen*

Kalte Tapas

*Pimientos de Padron - in Olivenöl gebratene kleine grüne Paprika mit Meersalz bestreut
Queso de cabra - Ziegenkäse in feinem Olivenöl & frischen Kräutern*

Schinken/ Käse

*Jamon Serrano, Jamon de Pata Negra, Chorizo y Salchichon
- Salami und Schinkenspezialitäten der Spitzenklasse -
Queso de Mahon, Cabrales y Queso Manchego
- Spanische Käsespezialitäten -*

Salat

Ensalada de Anti Pasti - Antipasti Salat mit Oliven

Dessert

*Crema Catalana especial - Katalanische Creme mit frischen Apfelspalten
Tarta de frutas de la casa - Auswahl an hausgemachten Obsttartes der Saison*

Brot

Pan & Dips - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

Preis pro Person 32,50 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 20 Personen)

Spanisches Buffet „El Puerto“

Suppe

Sopa de pescado - Andalusische Fischsuppe

Warme Speisen

Pato a la pera - Entenbrust & Keule mit Zimt, Thymian und Safran gebraten, mit Birnen, Pinienkernen, Knoblauch & Rosinen vollendet, dazu Süßkartoffelspalten

Paella especial - spanisches Nationalgericht

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

Lomo de jabali 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

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

Puerros gratinados - mit Bacon umwickelter Lauch in Bechamelsauce, mit Käse gratiniert

Alcachofa rellenos de verduras - Artischocken gefüllt mit Ratatouille

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

Jamon Serrano, Jamon de Pata Negra, Chorizo y Salchichon

- Salami- und Schinkenspezialitäten der Spitzenklasse -

Queso de Mahon, 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 haus eigener Manufaktur

Ensalada de frutas frescas - Obstsalat aus frischen Früchten aus der Wassermelone

Pan & Dips - Knoblauchbrot, Baguette, Ciabatta

Preis pro Person 39,00 €

(Preise inklusive gesetzl. MwSt. und gültig ab 20 Personen)