

MEDITERRAN-SPANISCHES BUFFET

TAPAS & VORSPEISEN

-  Weissbrot und hausgemachte Alioli
-  Jamon Serrano mit Honigmelone
-  Marinierte rote Zwiebelchen mit Balsamico und Rioja
-  Weisse Riesenbohnen mit Kreuzkümmel und Chilisauce
-  Albondigas: Fleischbällchen in Knoblauch-Tomatensauce
-  Gemischte marinierte spanische Oliven
-  Boquerones al lacinagreta: eingelegte frische Sardellen
-  Escavilada: Auberginen und Paprika geröstet, serviert mit Chili und Olivenöl
-  Champignones al ajillo: Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian
-  Gambas al ajillo: Garnelen gebraten mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl
-  Pulpo a la gallega: Oktopussalat nach galizischer Art
-  Cous-Coussalat mit Kichererbsen und Gemüsewürfeln
-  Romanasalat mit Kirschtomaten und Avokado

HAUPTGERICHTE

-  Fabada de Cerdo con Chorizo: Geschmortes Schweinefleisch mit Bohnen und scharfer Chorizowurst, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
-  Spanische Paella mit Meeresfrüchten gebratenem Hähnchen, Gemüse, Reis und Safran

NACHSPEISEN

-  Mandelcreme mit Riojabirne und gehackten Pistazien
-  Crema Catalana mit gerösteten Mandeln und Feigen-Früchtemus

Der Preis für dieses Angebot beträgt pro Person (ab 40 Personen) 19,80€