

SPEZIALITÄTENBUFFET

DELIKATESSEN - SALATE

Bauernsalat mit Schafskäse | Andalusischer Nudelsalat
Spanischer weißer Bohnensalat mit Oliven, Tomaten und Thunfisch
Karottensalat mit Honig & Rosinen | Kichererbsen-Salat mit Tomaten, Paprika & Granatapfel
Couscous- Salat mit Minze und Petersilie
Marinierter Spargel mit Tomaten, Ei und Kräuter- Vinaigrette
Gemischter grüner Salat mit zweierlei Dressings & Toppings
Orientalischer Bulgur Salat mit Gurke, Kichererbsen, Koriander, Kirschtomaten, Pinienkerne

KALTE TAPAS

Bauernbrot mit Tomatenkompott
Sobrasada mit Mandeln & Rosinen mit geröstetem Brot
Rosa gebratenes Roastbeef | Salsa Brava
Spanische Wurstausswahl, Chorizo & Serrano Schinken
Kräuteroliven | Schafskäse | Peperoni | eingelegte Cipolline
Peperoni mit Thunfisch gefüllt | Hummus mit Harrisa | Getrocknete Tomaten
Gegrillte Spitzpaprika mit Sherryessig, Kapern, Orange, Pistazien & Thymian
Rote Beete mariniert mit Birnen, Walnüssen und Blauschimmelkäse

WARME TAPAS

Spinat- Ziegenkäse- Krokettten mit Mango- Pimento- Salsa
Falafel mit Auberginendip
Tortilla mit Salsa Brava | Datteln im Speckmantel
Bacalhau mit Tomatenkompott

FISCH TAPAS

Eingelegte Miesmuscheln mit süßer Paprika, Olivenöl, Knoblauch & Pimentos
Galicischer Pulposalat | Meeresfrüchtesalat mit Orange, Oliven & Fenchel
Eingelegte Sardellen in Knoblauch und Kräuter
Ceviche vom Fisch mit Limette, rote Zwiebel und Koriander
Thunfischcreme mit Kapern, Olivenöl & Ei | Sardinen in Öl
Geräucherte Sardellen auf Pan Crystal und Frischkäse | Geräucherter Lachs



SUPPE

Tomaten- Paprikasuppe mit Rosinen
Spanische Mandelsuppe mit Trauben und Sherry- Essig

AUF DEM LAVASTEINGRILL FRISCH ZUBEREITET

US Flank Steak | Schottisches Roastbeef | Iberico Presa | Italienischer Wasserbüffel
Poltinger Lamm Frikandeau | Spanischer Lamm Burger mit Paprika-Zwiebelmarmelade
Argentinische Rotgarnelen in der Schale | Sardinen mit Zitrone
Pinchos von marinierter Hähnchenbrust mit geräucherter Paprika
Pinchos von mediterranem Gemüse und Pilze | Halloumi Käse | Tagesfisch vom Grill

Dazu gibt es verschiedenen Grillsaucen

HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN VOM BUFFET

Veganer Albondigas- Eintopf | Auberginenjus | Bohnen | Karotte | Grenaille Kartoffeln
Koriander | Gebackene Hausgemachte Blutwurst | Kartoffelpüree | Apfel | Arope Sauce
Gebackene Auberginen | Spanisches Grillgemüse | Spanischer Kichererbsen- Eintopf
Piri Piri Polo Fino | Pommes frites | Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Gebackener Tintenfisch, Garnelen, Blumenkohl, Brokkoli
Spanferkel aus dem Ofen mit Knoblauch, Pfeffer, Weisswein und Orange
Grüne Bohnen und Birne spanische Art
Grilltomate mit Kräutern und Olivenöl gratiniert
Gefüllte rote Zwiebel mit Ziegenkäse | Batatas ao Murro
Arroz de Feijao | Wiener Schnitzel

SÜSSE IBERISCHE TRÄUME & EISTRUHE

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

Feigensenf | Orangensenf | Traubensenf | Trauben
Salzmandeln | Picos de Jerez | Frisch gebackenes Brot

€ 49,50 Erwachsene / € 15,50 Kinder

