

## SPEZIALITÄTENBUFFET

### DELIKATESSEN - SALATE

Bauernsalat mit Schafskäse | Andalusischer Nudelsalat  
Karottensalat mit Honig & Thymian | Kichererbsen-Salat mit Tomaten, Paprika & Granatapfel  
Couscous-Salat mit Minze & Petersilie | Orientalischer Tomaten-Gurkensalat  
Spanischer Paella-Salat | Wassermelone mit Schafskäse und Oliven  
Gemischter grüner Salat mit zweierlei Dressings & Toppings

---

### KALTE TAPAS

Bauernbrot mit Tomatenkompott  
Rosa gebratenes Roastbeef | Salsa Brava  
Spanische Wurstausswahl, Chorizo & Serrano Schinken  
Kräuteroliven | Schafskäse | Peperoni  
Peperoni mit Thunfisch gefüllt | eingelegte Artischocken | Eingelegte Cipollin  
Hummus mit Harrisa | Getrocknete Tomaten  
Sobrasada mit Mandeln & Rosinen auf geröstetem Bauernbrot  
Gegrillte Spitzpaprika mit Sherryessig, Kapern, Orange, Pistazien & Thymian  
Marinierte Kopfsalatblätter | Dilldressing | Orange | Mandeln | Croutons

---

### WARME TAPAS

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

---

### FISCH TAPAS

Geräucherte Garnelen | Crevetten Cocktail mit Tomate, Mango und Zuckerschoten  
Geräucherter Lachs | Graved Lachs | Eingelegte Sardellen in Knoblauch und Kräuter  
Thunfischcreme mit Kapern, Olivenöl & Ei | Algensalat | Sardinen in Öl  
Eingelegte Miesmuscheln mit süßer Paprika, Olivenöl, Knoblauch & Pimientos  
Meeresfrüchtesalat mit Orange, Oliven & Fenchel | Galicischer Pulposalat



## SUPPE

**Gazpacho** Spanische Gemüsesuppe mit Croutons

---

## AUF DEM LAVASTEINGRILL FRISCH ZUBEREITET

US Rinder Hüfte | Iberico Presa | Chorizo  
Poltinger Lamm Frikandeau | US Flank Steak | Italienischer Wasserbüffel  
Pinchos von Hähnchenbrust mariniert mit geräucherter Paprika  
Argentinische Rotgarnele in der Schale | Tagesfisch vom Grill  
Pinchos von mediterranem Gemüse & Pilz | Halloumi Käse

**Dazu gibt es verschieden Grillsaucen**

---

## HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN VOM BUFFET

Spanferkel aus dem Ofen mit Knoblauch, Pfeffer, Weißwein und Orange  
Piri Piri Hähnchenkeule | Pommes frites | Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Vegane Albondigas in Tomatensugo mit gebackenen Auberginen  
Wiener Schnitzel | gebackene Sardinen mit Zitrone  
gegrillter Kopfsalat mit Mandeln, Rosinen | Frischkäse-Orangencreme  
Spanischer Kichererbsen-Eintopf | Grüne Bohnen auf spanische Art | Arroz de Feijão  
Gefüllte rote Zwiebeln mit Ziegenkäse | Grilltomate mit Kräutern & Olivenöl  
Spanisches Grillgemüse | Portugiesische Ofenkartoffeln „Batatas ao Murro“  
Geschmorte Tintenfischringe mit Muscheln, Tomate & Bohnen

---

## SÜSSE IBERISCHE TRÄUME & EISTRUHE

### INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

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

**€ 45,50 Erwachsene / € 15,50 Kinder**

