

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

