

Fingerfood Platte 35 Stück 90€

- . Pan Tomaca: Serrano-Schinken auf getoastetem Brot mit geriebenen Tomaten, Oliven-Öl und Oregano
- . Ensaladilla Rusa: Spanischer Kartoffelsalat auf einer Tartelette
- . Tortilla de Patatas: Spanischer Kartoffelomelette
- . Geräucherter Lachs auf einer Meerrettich-Apfel-Creme
- . Manchego-Käse mit Feigen-Marmelade

Unsere Petit Four

- . Roastbeef-Eclair mit Waldfrucht-Marmelade
- . Geräuchertes Lachs-Eclair mit Meerrettich und Apfel
- . Iberico-Schinken- Eclair
- . Thunfisch-Carpaccio-Eclair mit Mango und Avocado
- . spanisches Bocadito mit Camembert-Käse und karamellisierter Walnuss

- . Thunfisch-Tartar mit Mango, Avocado und Sojacreme
- . Lachs-Tartar mit Mango, Avocado und Sojacreme
- . Meeresfrüchte- Salat
- . Griechischer Salat
- . Gemüse-Tartelette
- . spanisches Bocadito mit Schinken/Käse und knusprigem Baiser
- . Profiterole mit gefüllt mit Frischkäse und Mango-Chutney

Traditionelle Tapas

- . Spanische Serrano-Schinken-Kroketten mit scharfer Soße
- . Eingelegte Sardellen-Brötchen
- . Gekochtes Ei gefüllt mit einer Thunfisch-Tomatensoße
- . Datteln in Speckmantel
- . Champignons „al ajillo“

- . Ganze Empanada Gallega mit Thunfisch gefüllt
- . Ganze Tortilla
- . Ganze Tortilla mit Gemüse

- . Eingelegte Miesmuschel, Anchovis und Herzmuschel

- . Schwarz und grün mariniertes Oliven
- . Selbstgemachtes Ali Oli

Gemischte Platte: Schinken, Paprikawurst, Käse
Käse -Platte: Idiazabal, Manchego,

Paellas ab 10 bis 80 Personen

Paella mixta

Spanische Reispfanne mit Hähnchen und Meeresfrüchten

Paella marinera

Spanische Reispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten

Fideua de Pescado

Spanische Nudelpfanne mit Meeresfrüchten

Arroz Negro

Spanische Schwarzeispfanne mit Fisch und Meeresfrüchten

Am Weihnachten

Ganze Gans für 4 Personen, mit Sauce, Klößen und Apfel-Rotkohl.

Die Vorbestellung muss spätestens 48 Stunden vorher getätigt werden.