



Spanisches Büffet

Zum Empfang, Tabas als Fingerfood (Vor Ort zubereitet) ,bitte fünf verschiedene auswählen

boletos (gebratene Pilze mit Kräuter)

Crema de bonito (Thunfischcreme)

alcachofasen vinagre (Artischocken in Vinaigrette)

pimientos de Padron (fritierte Pepperoni)

anchoas de Léscala (gesalzene Sardellen)

lomo en adobo (gebeizte Schweinelende)

bunuelos (Krapfen mit Gemüse)

endibias con anchoas (Chicoree mit eingelegten Sardellen)

Pro Person, € 8,50

Vorspeisen

Salmone en salsa limone

Calamares en salsa verde

Tortilla de espinacas

Rollitos de berenjena (Aubergineröllchen)

Huevos con crema de anchoas (Eier mit Sardellencreme)

Habas al atun (Weiße Bohnen mit Thunfisch)

Serannoschinken mit Portweimelonenkugeln

Strauchtomaten mit Zwiebeln und Basilikum

Suppen: (Bitte 1 auswählen)

Sopa de almendras (Mandelsuppe mit Knoblauch, Safran und Paprika)

Gazpacho andaluz (Kalte Gemüsesuppe)

Calderada (Galicische Fischsuppe)

Hauptgänge

Paella venlencia (Meeresfrüchte, Huhn, Bohnen etc.)

Cochinillo (Spanferkel von Grill)

Beilagen:

Patatas asadas (Kartoffeln auf Meersalz) Arroz al horno (Ofenreis)

Nachspeisen: (Bitte 3 Desserts auswählen)

Crema de San José (geflammte Vanillecreme)

Melocoton con vino (Pfirsich in Weinsauce)

Filoas (Pfannkuchen)

Higos Villamiel (Feigen in Honigsauce)

Salate de Frutta (Fruchtsalat)

Preise / Anmerkung:

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!

ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 34,50

ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 33,50

ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 31,50

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.