

Buffetkarte

Alle Preise verstehen sich pro Person inclusive Brot und Serviceleistungen, jedoch exclusive der Trinkgelder für unser Personal!

Alle nicht extra gekennzeichneten Gerichte bereiten wir ab 10 Portionen für Sie zu.

Aperitifs/Begrüßungsgetränke

- Hausgemachte Sangria 3,00
- Prosecco royal – mit Cassis 3,00
- Freixenet 3,00
- Pink Lady – Prosecco, Limette und Traubensaft 3,50
- Finca-Sprizz – Prosecco, Aperol, Soda und Orange 3,50

Hausgemachte Suppen

- Knoblauchsuppe – vegetarisch 3,00
- Tomatencremesuppe – vegetarisch 3,50
- Maurische Gemüsesuppe – vegetarisch 3,50
- Pastinakencrèmesuppe – vegetarisch 3,50
- Portugiesischer Gazpacho – kalt und vegetarisch 4,00
- Curcuma-Lachs-Suppe 4,50
- Feurige Cilantro-Zucchini-Suppe mit Mozzarellawürfeln – vegetarisch 4,50
- Hochzeitssuppe 5,00
- Caldeirada de peixe – portugiesischer Fischeintopf 6,50

Salate

- Hausgemachter Krautsalat rot oder weiß 3,00
- Ensalada de zanahorias – spanischer Möhrensalat mit Sherry und Knoblauch 3,50
- Maurischer Linsensalat 3,50
- Grüne Salate der Saison mit Balsamico-Honig-Vinaigrette 4,00
- Gemischte Salatplatte mit Oliven 4,00
- Tomatensalat mit Zwiebeln 4,00
- Gemischte Salatplatte „Nizza“ - mit Thunfisch, Oliven und Ei 4,50
- Gemischte Salatplatte mit Oliven und Mozzarellawürfeln 5,00
- Gemischte Salatplatte mit Oliven und mariniertem Schafskäse 5,00
- Sommerlicher Wassermelonensalat mit Schafskäse 5,00
- Gemischte Salatplatte mit Manchegokäse, Serranoschinken und Ei 5,50

Antipasti/Tapas

- Oliven grün oder schwarz 2,00
- Aioli 2,50
- Kapernäpfel 3,00
- Mojo verde oder rojo – kanarischer Dip, rot oder grün 3,00
- Schafskäsemojo 3,50
- Aprikosen-Curry-Mayonnaise 3,50
- Spanische Dill-Zucchini – vegetarisch 3,50
- Tortillahäppchen mit Kirschtomaten – vegetarisch 3,50
- Marinierte Kirschtomaten mit Lauchzwiebeln – vegetarisch 3,50
- Boquerones en vinagreta – Sardellenfilets mit Knoblauch mariniert 3,50
- 2 Chorizo-Gemüse-Spieße 3,50
- Datteln im Speckmantel 3,50
- Muslitos – Krebsfleischkroketten (5 Stck) 4,00
- 2 Chorizo picante – scharfe Knoblauchwürste 4,00
- Frische Champignons in Weißweinsahne – vegetarisch - 4,00
- Manchego – spanischer Ziegenkäse 4,00
- Boquerones frites – frittierte Sardellen mit Zwiebeln 4,50
- Bunte Gemüseantipasti – vegetarisch- 4,50
- 2 Auberginenröllchen mit Serrano-Schinken und Manchego-Käse 5,00
- 2 Zucchiniröllchen mit Serrano-Schinken und Manchego-Käse 5,00
- 2 Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße – vegetarisch- 5,00
- 2 pinchitos morunos – maurische Schweinefleischspießchen 5,00
- Jamón serrano – Spanischer Edelschinken 5,00
- Albóndigas – 4 spanische Mettbällchen in maurischer Tomatensauce 6,00
- Gefüllte Sardinenfilets 6,00
- Gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Kräutern und Oliven 6,00
- Forellenfilets in Orangenmarinade (ab 20 Pers.) 6,50
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten – vegetarisch - 7,50
- 10 geschälte Gambas in Weißwein-Sherry-Sahne 8,00
- Roastbeef als Bratenaufschnitt (ab 20 Port.) 8,00
- Vitello tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce (ab 20 Port.) 10,00
- Gebeiztes Rinderfilet auf Bohnen-Radicchiosalat 13,00
- 1 Kilo Gambas „PiriPiri“ 35,00
- 1 Kilo Tigerprawns „PiriPiri“ 45,00

Hauptgerichte

- Gnocchi mit Kirschtomaten und Basilikum (ab 20 Port.) 7,50
Maurischer Hackbraten mit Sonnenblumenkernen und Rosinen (ab 20 Port.) 8,00
3 arabische Mettspieße mit Joghurt-Minz-Sauce 8,50
Catalanisches Hühnchen in Tomaten-Knoblauch-Creme (ab 20 Port.) 10,00
Kalte Rinderbrust mit Salsa verde 10,50
Portugiesisches Kaninchen in Tomatensauce 10,50
Kaninchen mit Aprikosen und Pfirsichen 10,50
mallorquinisches Zwiebelkaninchen, karamellisiert 10,50
Paella valenciana mit Huhn, Chorizo und Meeresfrüchten 10,50
Escaldums – mallorquinische Hühnerpfanne mit Gemüse 10,50
Ochenschwanz in Tomatensugo 10,50
Lachsfilet natur – auf der Haut gegrillt 10,50
Algarvisches Fischgoulasch (ab 20 Port.) 11,00
Kräuterroastbeef (ab 20 Port.) 11,00
3 überbackene Zwiebelschnitzelchen 11,00
Lachsfilet – auf der Haut gegrillt mit Basilikumsauce 11,50
Rindfleisch mit Kapern und Sardellen (ab 20 Port.) 12,00
Schwertfischsteak geschmort mit Kirschtomaten und Kapernäpfeln 12,50
2 gegrillte Lammhaxen, portugiesische Art, in Tomatensauce 12,50
Frango „piripiri“ - gegrilltes portugiesisches Maishühnchen, scharf 12,50
Verschiedene, gegrillte Fischfilets nach Saison mit Mandelbutter 13,00
1kg Miesmuscheln in Weißwein-Koriander-Sud 13,00
1kg Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Sauce 13,00
Maurisches Lammgoulasch vom Nienburger Lamm 13,00
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Champignons 13,00
Seeteufelfilet mit Kirschtomaten und Speckcroutons 14,50

Beilagen

- Tomatenreis 3,00
Kroketten 3,00
Herzoginkartoffeln 3,00
Bohnen-Speckbündel 3,00
Karamellisiertes, buntes Gemüse 3,50
Patatas -spanische Bratkartoffeln - pikant 3,50
Spanische Zitronen-Brandy-Kartoffeln 3,50
Kartoffel-Gratin 3,50
Nußbulgur 3,50
Reissalat mit Thunfisch 4,00
Sommerlicher Nudelsalat mit Mozzarellawürfeln und Balsamico-Vinaigrette 4,00
Ratatouille 4,00
Paellarisotto 4,50
Fladenbrotsalat mit Grillgemüse und Schafskäse 5,00
Couscoussalat mit Mandeln und Minze 5,00

Desserts

Blechkuchen , nach Saison	2,50
Pudin flan da casa – Karamellpudding	2,50
Pfirsich-Zimt-Creme-Schnitten vom Blech	3,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00
Obstsalat mit Nüssen	4,00
Crema Catalan – karamellierte Eiercrème	4,00
Tiramisu	4,00
Exotischer Obstkorb	5,00
Grenadineapfelcrème	5,00
Limettencrème mit karamellisierten Früchten	5,00
Gemischte Käseplatte	6,50

KONTAKT:

www.finca-hannover.de

Tel.: 0511 – 1319999

Fingerfood

- 3 Blätterteig-Käse-Stangen –vegetarisch- 3,00
- Kirschtomaten-Schinken-Muffin 3,00
- Kräuter-Quark-Muffin - vegetarisch- 3,00
- Tomaten-Ziegenkäse-Päckchen (ab 20 Port.) -vegetarisch- 3,50
- 3 Schafskäse-Kartoffelbällchen –vegetarisch- 4,00
- 3 Hackbällchen mit Knoblauch-Quark-Crème 4,00
- Parmesan-Kekse mit Tomatensalsa – vegetarisch- 4,00
- 5 gefüllte Schinkenkräcker 4,00
- 3 Serranoschinken-Pumpernickel-Canapés mit Frischkäse 4,00
- 3 Hackfleisch-Kartoffel-Schnecken 4,50
- 3 süßscharfe Hahnchenflügel mit Chutney 5,00
- Lachstatar mit Rauke (ab 20 Port.) 5,00
- Kalte Kartoffelsuppe mit Mangoldpürrée und Räucherforelle (ab 20 Port.) 5,00
- 3 Melonenspießchen mit Serranoschinken 5,00
- 3 Chickenwings mit Zitronenmayonnaise 5,50
- Erbsen-Minz-Crème mit Kokossahne und Satéspieß (ab 20 Port.) 6,00
- 5 Gambas im Kartoffelmantel 6,00
- 3 Garnelenspieße mit Kirschtomaten (ab 20 Port.) 6,00
- 2 Minisaltimbocca vom Schweine- oder Putenfilet gefüllt mit Mozzarella 6,50
- 3 Roastbeef-Wraps (ab 20 Port,) 8,50
- 3 Gemüse-Hüttenkäse-Wraps (ab 20 Port.) - vegetarisch- 8,50
- 3 Parmesanschnitzelchen mit Tomaten-Paprika-Salsa 9,50

Crostinis/Pinxtos (ab 20 Portionen)

- mit Oliventapenade 2,00
- mit Knoblauchtomaten 2,00
- mit Sardellen-Rucola-Crème 2,50
- mit Thunfischtatar 2,50
- mit Serranoschinken-Käsecrème 2,50
- mit Auberginenmousse 2,50