

Hochzeitsbuffet für 50 Personen (Beispiel)

Aioli

Schwarze und grüne Oliven

Spanische Sherry-Knoblauch-Möhrrchen

Grüne Salate der Saison

Tomaten-Ziegenkäse-Päckchen

Kalte Kartoffelsuppe mit Mangoldpürrée und Räucherforelle

Chickenwings mit Zitronenmayonnaise

Spanische Dill-Zucchini

Bunte Gemüse-Antipasti

Auberginenröllchen gefüllt mit Manchegokäse und Serranoschinken

Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße

Vitello tonnato

Gambas „PiriPiri“

Catalanisches Hühnchen in Tomaten-Knoblauch-Crème

Rinderfiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Seeteufelfilet mit Speckcroutons und Kirschtomaten

Nußbulgur

Karamellisiertes Wurzelgemüse

Zitonen-Brandy-Kartoffeln

Paellarisotto

Pudin flan – iberischer Karamellpudding

Gemischte Käse-Obst-Platte

Grenadineapfelcrème

Hochzeitsuppe vom Rind (zu Mitternacht)

Wir berechnen 52€ pro Person.

Sommerbuffet für 50 Personen (Beispiel)

Aioli

*Schwarze und grüne Oliven
Aprikosen-Curry-Mayonnaise*

Portugiesischer Gazpacho – erfrischende, kalte Gemüse-Knoblauch-Suppe

*Wassermelonensalat mit Schafskäse
Gemischte Salate mit Thunfisch, Oliven und Ei*

*Sardellenfilets in Knoblauch-Olivenöl
Pimientos de Padron – galizische Bratpepperoni
Gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Kräutern und Oliven
Muslitos – Krebsfleischkroketten
Forellenfilets in Orangenmarinade
Hackfleisch-Kartoffel-Schnecken*

*Gegrillte Fischfilets der Saison mit Mandelbutter
Frango „PiriPiri“- scharfes Maishühnchen, portugiesischer Art
Arabische Rindermettspieße mit Joghurt-Minz-Sauce
Rindfleisch mit Kapernäpfeln und Sardellen*

*Reissalat mit Thunfisch
Nudelsalat mit Mozzarella- und Gemüswürfeln und Balsamico-Honig-Vinaigrette
Fladenbrotsalat mit Grillgemüse und Schafskäse
Ratatouille
Zitronen-Brandy-Kartoffeln*

*Obstsalat mit Nüssen
Gemischte Käse-Obst-Platte
Pfirsich-Crème-Schnitte*

Wir berechnen 38€ pro Person.

Weihnachts-/Winterbuffet für 50 Personen (Beispiel)

Kanarischer Schafskäsemojo

Pastinakencrèmesuppe

Maurischer Pardinalinsensalat

Gemischte Salate mit Serranoschinken, Manchegokäse und Ei

Kirschtomaten-Schinken-Muffin

Hackbällchen mit Knoblauchquarkcrème

Tortillahäppchen

Marinierte Kirschtomaten mit Lauchzwiebeln

Serrano-Schinken

Frische Champignons in Weißweinsahne

Frittierte Sardellenfilets

Gambas „PiriPiri“

Miesmuscheln in Weißweinkoriandersud

Algarvisches Fischgoulasch

Paella Valenciana

Ochsenschwanz in Tomatensugo

Maurischer Hackbraten mit Sonnenblumenkernen und Rosinen

Rosmarinkatoffeln

Kartoffelgratin

Nußbulgur

Ratatouille

Crema Catalan

Tiramisu

Käse-Obst-Platte

Wir berechnen 44€ pro Person.