

Spanisches Büffet

KALTE SPEISEN

- Serranoschinken (4,30 €)
- verschiedenes Brot und Olivenöl (2,30 €)
- Tapas (Thunfisch mit gebratener Paprika, in Olivenöl eingelegter Schafskäse, Artischocken in Sherryessig, Champignons mit Knoblauch und Petersilie, Pimientos de Padron, Tomatenbrot mit Olivenöl, Chorizo mit Bohnen) (4,30 €)
- Ajotomate (Murcianischer Tomatensalat mit Knoblauch und Kreuzkümmel) (2,30 €)

WARME SPEISEN

- Gazpacho andaluz (kalte Gemüsesuppe) (2,30 €)
- Paella (Reis mit Safran, Fleisch und Meeresfrüchten) (5,30 €)
- Gambas al ajillo (Knoblauchgarnelen) (5,30 €)
- Steak vom iberischen Schwein mit Räucherpaprikasauce und Rosmarinkartoffeln (5,30 €)
- Pechuga de Pollo a la Naranja (Hähnchenbrüstchen in Sauce mit Orangenscheiben) (3,80 €)

DESSERTS

- Crema catalana (süße Creme mit karamelisiertem Zucker) (2,80 €)
- Walderdbeeren in Cavagelee (4,30 €)
- Frutas (frisches Obst geschnitten ,geschält) (2,80 €)

KOMPLETTPREIS PRO PERSON **45,10 €**

Die Preise in Klammern geben den Preis pro Person des jeweiligen Büffetbestandteils an. Sollten Sie etwas weglassen wollen, können Sie sich damit den entsprechenden Preis berechnen. Wir nehmen gern auch Ihre speziellen Wünsche entgegen. (01/2021)