

Spanisches Buffet

Vorspeisen

Chorizo Rosario und spanische scharfe Salami mit marinierten Oliven
Tortilla Chips mit Salsasauce
Salat von marinierten Calamares mit frischen breiten Bohnen, Staudensellerie
in Limetten-Knoblauch-Dressing und frischen Kräutern
Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Pesto
Spanischer Seranoschinken an verschiedenen Melonen
Hackfleischbällchen in feuriger Salsa
Warme Pflaumen im Speckmantel
„Ensalada mixta“
Gemischter Salat von Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und bunten Blattsalaten

Warmes Buffet

Hähnchenbrustfilet mit Knoblauch, Zitrone auf frischem Spanischem Gemüse
Feuriges Chiliffleisch mit Paprika, Lauchzwiebeln, Mais, Champignons,
Zitronengras und zweierlei Reis
Lachsmedaillons unter der Kräuterkruste
Spanferkelrollbraten mit Rioja-Pfeffersauce und bunter Paprika
Gebratene Mini-Kartoffeln mit hausgemachtem Mocho
Vegetarische Maultaschen in Ananas-Currysauce

Käse

Auswahl an spanischen Käsespezialitäten mit Tafeltrauben und Walnüssen

Dessert

Salat von frischen exotischen Früchten
Carrot Cake
Hausgemachtes Orangen-Panna Cotta mit frischer Minze

Butter und Brotauswahl

45,00 € pro Person