



Spanisches Buffet

Tapas Stile

hausgebackenes Brot aus dem Merklinger mit Olivenöl und Salz
schwarze und grüne Oliven verschiedene Dippes, (Aioli, Kräuterdip ...)
frische Antipasti, (Zucchini, Paprika, Aubergine, boretane Zwiebeln)
Feigen mit Ziegenfrischkäse und Honig
Schafskäse mit Paprika und Kapern
Champignons in Sherrysauce

Albondigas in feuriger Tomatensauce
Gambas in Knoblauchöl
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Pimento de Patron
Verschieden Spieße vom Lamm, Huhn und Fisch

Kaninchen aus dem Dutch Oven im Orangensud geschmort
Koteletts vom Iberico
Rippchen mit mediterraner Marinade

Patadas Bravas mit Mojo Verde
gefüllte Zucchini
Prosciuto Wrapped Asparagus
mediterranes Pfannengemüse

(Option 12 Monate gereifter Serrano Schinken Paleta Reserva Barrica mit Schinkenständer und Messer / 4,5 kg zu 160,- €)

Crema Catalana
Mallorquinischer Mandelkuchen
Buttermilch Zitronenmousse