



## 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