



TAPAS FEST MENÜ

VARIANTE I: À LA CARTE ABEND

Gruppen bis zu 15 Personen können am Abend gemeinschaftlich die Tapas à la carte, auch in mehreren Gängen, zusammenzustellen.
Der Endpreis setzt sich dann aus den bestellten Tapas zusammen.

.....

VARIANTE II: TAPAS FEST MENÜ

wahlweise in 2 oder 3 Gängen

1.GANG

Pan con aioli (hausgemachte Aioli mit Brot)
Aceitunas mixtas (gemischte, marinierte Oliven mit Stein)
Pimientos de padrón (grüne Bratpaprika mit groben Meersalz)
Queso Manchego (Schafsmilchkäse)
Jamón Serrano (14 Monate gereifter Schinken)
Datiles con bacon (Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel)
Salat der Saison mit Cipriani-Dressing

2.GANG

Alubias blancas en escabeche (weiße Bohnen mit Lauch und Estragon)
Champiñones al Jerez (Champignons im Rosmarin-Sherry-Sud)
Papas arrugadas con mojo (Drillinge im Salzmantel mit 2 Saucen)
Gambas al ajillo (Garnelen (13/15) in Knoblauchöl)
Calamares fritos (hausgemachte, mehlierte, frittierte Tintenfischringe)
Albóndigas (Rinderhackbällchen in pikanter Tomaten-Rotweinsauce)
Brochetas de pollo (maurisch marinierte Hähnchenspieße)

3.GANG

Crema catalana (Milchcrème mit Zuckerkruste)
oder
Parfait de turrón (Nugatparfait mit Haselnusshaube) und Beerenkompott mit Süßwein
oder
Suflé de Valrhona chocolate (Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern)
und eine Kugel Maracujasorbet

Die Preise variieren, je nachdem welche Komponenten Sie buchen möchten!
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein persönliches Angebot!
Bitte berücksichtigen Sie, dass nur 1 gemeinsames Dessert gewählt werden kann!
Das Tapas Fest Menü servieren wir ab 10 Personen. Um Reservierung wird freundlich gebeten!





WEIHNACHTS MENÜ

VARIANTE III: MENU

VORSPEISE

Suppe vom Hokkaido-Kürbis / Garnele / Jakobsmuschel
ODER
Friséesalat / Garnele / Jakobsmuschel / Oktopus / Sherry-Essig / Olivenöl



HAUPTGANG

Spanischer Rundkornreis / Gemüse der Saison / Safran
ODER
Loin vom Kabeljau / Kartoffelstampf / Brokkolini / Cava / Beurre Blanc
ODER
Ibérico-Backen / Kartoffelstampf / Brokkolini / Schmorsud
ODER
*Single Grain Fed Black Angus Filet / Kartoffelstampf / Brokkolini / Rotwein /
Portwein / Knoblauch / frische Kräuter*

DESSERT

Crema catalana (Milchcrème mit Zuckerkruste)
Parfait de turrón (Nougatparfait mit Haselnüssen) und einem Beerenkompott mit Süßwein
Suflé de Valrhona chocolate (Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern) und
einer Kugel Maracujasorbet

Bitte berücksichtigen Sie, dass nur eine gemeinsame Vorspeise bzw. Dessert gewählt werden kann!
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein persönliches Angebot!
Die Hauptgänge müssten 7 Werktage schriftlich, verbindlich vorbestellt werden.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



Auf Nachfrage bieten wir Ihnen auch gerne ein vegetarisches Menü an!