

## **Spanisches Buffet**

**Calamares a la romana** (Tintenfischringe frittiert mit Knoblauchremoulade)

**Gambas al ajillo** (Garnelen ohne Schale mit Schwanzsegment, mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl)

**Salpicón de mariscos** (Meeresfrüchtesalat)

**Ceviche** (Marinierter Lachs in Zitronensaft und Olivenöl)

**Pescado en salsa verde** (gekochter Fisch mit Kräutersoße)

**Pimientos asados** (gegrillte Paprika)

**Tortilla española** (spanischer Eierkuchen mit Kartoffeln und gewürfeltem Paprika)

**Berenjenas a la mallorquina** (Auberginen gefüllt und gratiniert)

**Tomates rellenos de Gran Canaria** (Tomaten gefüllt, mit Semmelbrösel und Kräutern gratiniert)

**Champiñones asados** (geschnittene Champignons, gebraten mit Knoblauch und Öl)

**Melón con jamón** (Schinken mit Melone)

**Pisto Manchego** (gewürfelte Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten mit gewürfelter Hähnchenbrust)

### ***Warm vom Buffet: (1 Gericht zur Auswahl)***

**Codornices** (Wachteln gefüllt, mit Barolosoße und Reis)

**Pularda rellena** (Perlhuhnschenkel mit Rotweinsauce und Reis)

**Paella valenciana** (Paella mit Huhn, Kalbfleisch, Krabben, Reis und Gemüse)

**Pollo al jerez** (Sherry-Hähnchen – Maishähnchenbrust in Sherrysauce mit Kartoffel-Flan)

**Ternera asada** (Kalbsbraten mit Oliven und Tomaten, Kartoffel-Rosmarin-Flan, einer Spur Knoblauch und Pinienkernen)

**Gedeckpreis pro Person**

(zuzüglich 7 % / 19 % MwSt)

**22,95 Euro**

Bei einer Bestellmenge unter 20 Personen müsste die Auswahl des Sortiments reduziert werden. Im Falle, dass einige Sorten nicht vorrätig sind, werden diese mengen- und qualitätsmäßig mit anderen Waren ausgeglichen. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Wert auf spezielle Sorten legen.