



Buffet „España“

Suppe wird serviert

Kichererbsensuppe mit Chorizo

Kalte Vorspeisen

Spanische Tapas Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel

Marinierte Garnele auf Frischkäse und Pumpernickel

Warme Vorspeisen

Reispfanne mit Curcuma,

Tomaten, weiße und grüne Bohnen, Hähnchenbrust und Rosmarin

Kalte Speisen

Hähnchenbrust in Tomaten-Mango-Sugo

Schinkenduett mit Serrano- und Honigschinken

Kleines Räucherfischsortiment „Skipper“

Makrelenfilethappen verfeinert mit unterschiedlichen Gewürzmischungen,

Lachsschnecken mit Ananas, Buttermakrelenfilettaler

Lachs- und schwarze Heilbuttpralinen mit verschiedenen Auflagen

Spanische Käseauswahl

Schnittkäse aus Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch, Räucherkäse,

Hartkäse aus Kuhmilch dazu Feigen-Mandel-Brot & Dattel-Walnuss-Brot

Butter, Brot- und Brötchensortiment

Warme Speisen

Lachsfilet unter einer Mandel-Oliven-Thymiankruste

Geschmorte Putenbrust in Balsamicosoße

Rinderragout mit Kirsch-Pfeffersoße

Spanische Gemüsepfanne

Maiskolben, Kidneybohnen, Tomaten und Paprika

Mandelbällchen und Meersalzkartoffeln „Kanarische Art“

Salate

Hähnchenbrustsalat

mit Mandarinen, Rosinen, Sonnenblumenkernen und Olivenöl

Eisbergsalat

mit Hirtenkäse, Oliven, Paprika, Gurke und Tomaten

Desserts

Crème Catalane mit Orangenragout

Feigen-Marsala-Creme mit gerösteten Mandelblättchen

Preis pro Person:

32,00 €

