



Buffet „España“

Suppe

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:
37,00 €**

