

APERITIF

zur Auswahl



- Ananas mit knusprigem iberischem Schinken
- Löffel mit Stockfischwürfel und scharfer Romesco-Sauce
- Sobrasada“ Paprika Wurst auf gebackenem Kochbananen-Taler
- Hausgemachte Spinat-Coca mit Rosinen und Pinienkernen
 - Gänseleber und Apfel-Moosbeeren-Kompott
- Galicischer Oktopus mit Kartoffelpüree und Paprika
- Gebackener Ziegenkäse auf Waldbeeren-Rote Beete-Kompott
- Patatas Bravas mit karamellisierten Zwiebeln und Vulkan-Salz
 - Knusprige Garnelen mit Curry Marinade am Spieß
 - Frittierte Tintenfisch-ringe auf andalusische Art
- Kabeljau mit Orange, Zwiebel und Safranöl im Gläschen
 - Zwiebelkuchen aus dem Holzofen
 - Nacho mit Cheddar-Creme
 - Ziegenkäse in Tempurateig auf Kürbis-Chutney
- Salatkopferzen mit geräuchertem Schellfisch und Ziegenkäse
- Canapé aus Blätterteig gefüllt mit Tomatencreme und Sprossen
- Tintenfisch-Streifen mit Bambussprossen und geräuchertem Bauchfleisch
 - Lachswürfel, mariniert auf Mango-Chutney
- Tomaten-Ingwer Bruschetta mit und ohne Anchovi-Filet auf Baguette
 - Mini Mozzarella mit Mango und Kirschtomaten
- Gebratenes Foie Gras auf Aprikosen-Zwiebel Confit im Keramiklöffel
- Bruschetta mit Mediterranem Gemüse und eingelegten roten Zwiebeln
 - Lachswürfel mariniert auf Kürbis-Chutney
 - Seeteufelwürfel gebraten mit Rosmarin und Bauchspeck
 - Tomaten-Ingwer Bruschetta auf geröstetem Baguette
- Datteln im Speckmantel mit Mandelkern und süßsaurer Soße
 - Bodega Serrano Schinken und gereifter Manchego Käse
 - Roastbeef mit Crudites und Tataren Dipp
- Salatkopferzen mit geräuchertem Schellfisch und Ziegenkäse Creme
 - Knusper Hähnchen Filet mit süßsaurer Soße
 - Kartoffel-Salat mit Olivenöl, Chili und Knoblauch
- Teigtaschen gefüllt mit pikanten Maishähnchen und zartem Mais
 - Spanische Tortilla mit Spinat
 - Scampi im Röstimantel und süß-scharfer Soße
- Gebackene Pralinen aus Waldpilzen und Serrano Schinken
- Mallorquinische Paprikawurst mit gegrillter Ananas und Käse gratiniert
 - Mini Mozzarella mit Mangocarpaccio und Kirschtomaten
 - Fleischballchen mit Tomaten-Kräuter Dipp



BBQ BUFFET

*Brotauswahl, Oliven und zwei Dipp's: Alioli und „Xatócreme“ mit Haselnüssen und Paprika

*Serrano Schinken mit Wald Pilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan
Mallorquinischer Tomatensalat mit Äpfeln, Kapern und Basilikum
Salat von grünen Böhnchen, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln
Quinoa Salat mit Fenchel und Orangen
Marinierte grüner Spargel und Baby Brokkoli*

BBQ VOM HOLZKOHLEGRILL

*Marinierte Medaillons vom Entrecote und Lammkoteletts
Saftige Involtinis von der Hähnchenbrust leicht pikant abgeschmeckt
Trilogie von spanischen Würstchen am Spieß und Pattys vom Angus
Scampi Spieße ohne Schale und Knoblauchöl mit Petersilie
Goldbrassen Filet mit Gemüse-Streifen in der Backfolie
gegrillte Gemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Süsskartoffel, Kürbis und Rosmarinkartoffeln aus der Paella Pfanne
dazu werden BBQ Soßen, Dipp und Salatdressings gereicht*



SHOW COOKING BUFFET

-Brotauswahl, Oliven und zwei Dipp's: Alioli und „Xatócreme“ mit Haselnüssen und Paprika

Mallorquinischer Tomatensalat mit Äpfeln, Kapern und Basilikum

Salat von grünen Böhnchen, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln

*Quinoa Salat mit Fenchel und Orangen
Marinierte grüner Spargel und Baby Brokkoli*

LIVE-COOKING STATION

Black Angus Entrecote rosa gebraten mit Rotwein-Soße, live aufgeschnitten

Riesengarnelen

Goldbrassen-Filet "Dorada Royal" a la minute zubereitet

„Tumbet Mallorquin“ Aubergine, Zucchini, Paprika mit Tomaten-Soße in Tonschälchen

Rosmarinkartoffeln und Basmati-Koko-Reis



DESSERTS

Tart Tatin und Mini Schokoladencoulant an Früchteboquet mit Himbeecouli

Himbeermousse Pyramide auf Vanillesoße mit Fruchtsalat

Frischkäse Crepé mit lauwarmer Schokolade und Mango Fächer

Joghurtcreme mit Minze und Mallorquinischen Erdbeeren auf Chantilly Creme

Feigen Parfait mit Schokoladenhaube und Maracuja Soße

Bailey's Eiercremetimbal mit Karamell und Blaubeeren auf Mokkaschaum

Tart Tatin mit Bourbon Vanilleeis und Brandyschaum an Waldbeeren

Lauwarmer Schokoladen Coulant mit Früchtebouquet und Vanillesoße

Trilogie von der Schokolade mit Tart, Mousse und Eiscreme auf Waldbeeren Soße