

# SPEZIALITÄTENBUFFET

## DELIKATESSEN - SALATE

Bauernsalat mit Schafskäse | Andalusischer Nudelsalat  
Spanischer weißer Bohnensalat mit Oliven, Tomaten und Thunfisch  
Karottensalat mit Honig & Rosinen | Kichererbsen-Salat mit Tomaten, Paprika & Granatapfel  
Couscous- Salat mit Minze und Petersilie  
Marinierter Spargel mit Tomaten, Ei und Kräuter- Vinaigrette  
Gemischter grüner Salat mit zweierlei Dressings & Toppings  
Orientalischer Bulgur Salat mit Gurke, Kichererbsen, Koriander, Kirschtomaten, Pinienkerne

---

## KALTE TAPAS

Bauernbrot mit Tomatenkompott  
Sobrasada mit Mandeln & Rosinen mit geröstetem Brot  
Rosa gebratenes Roastbeef | Salsa Brava  
Spanische Wurstausswahl, Chorizo & Serrano Schinken  
Kräuteroliven | Schafskäse | Peperoni | eingelegte Cipolline  
Peperoni mit Thunfisch gefüllt | Hummus mit Harrisa | Getrocknete Tomaten  
Gegrillte Spitzpaprika mit Sherryessig, Kapern, Orange, Pistazien & Thymian  
Rote Beete mariniert mit Birnen, Walnüssen und Blauschimmelkäse

---

## WARME TAPAS

Spinat- Ziegenkäse- Krokette mit Mango- Pimento- Salsa  
Falafel mit Auberginendip  
Tortilla mit Salsa Brava | Datteln im Speckmantel  
Bacalhau mit Tomatenkompott

---

## FISCH TAPAS

Eingelegte Miesmuscheln mit süßer Paprika, Olivenöl, Knoblauch & Pimentos  
Galicischer Pulposalat | Meeresfrüchtesalat mit Orange, Oliven & Fenchel  
Eingelegte Sardellen in Knoblauch und Kräuter  
Ceviche vom Fisch mit Limette, rote Zwiebel und Koriander  
Thunfischcreme mit Kapern, Olivenöl & Ei | Sardinen in Öl  
Geräucherte Sardellen auf Pan Crystal und Frischkäse | Geräucherter Lachs



## SUPPE

**Tomaten- Paprikasuppe** mit Rosinen  
**Spanische Mandelsuppe** mit Trauben und Sherry- Essig

---

## AUF DEM LAVASTEINGRILL FRISCH ZUBEREITET

US Flank Steak | Schottisches Roastbeef | Iberico Presa | Italienischer Wasserbüffel  
Poltinger Lamm Frikandeau | Spanischer Lamm Burger mit Paprika-Zwiebelmarmelade  
Argentinische Rotgarnelen in der Schale | Sardinen mit Zitrone  
Pinchos von marinierter Hähnchenbrust mit geräucherter Paprika  
Pinchos von mediterranem Gemüse und Pilze | Halloumi Käse | Tagesfisch vom Grill

**Dazu gibt es verschiedenen Grillsaucen**

---

## HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN VOM BUFFET

Veganer Albondigas- Eintopf | Auberginenjus | Bohnen | Karotte | Grenaille Kartoffeln  
Koriander | Gebackene Hausgemachte Blutwurst | Kartoffelpüree | Apfel | Arope Sauce  
Gebackene Auberginen | Spanisches Grillgemüse | Spanischer Kichererbsen- Eintopf  
Piri Piri Polo Fino | Pommes frites | Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Gebackener Tintenfisch, Garnelen, Blumenkohl, Brokkoli  
Spanferkel aus dem Ofen mit Knoblauch, Pfeffer, Weisswein und Orange  
Miesmuscheln spanische Art mit Sherry und Koriander  
Grüne Bohnen und Birne spanische Art  
Grilltomate mit Kräutern und Olivenöl gratiniert  
Gefüllte rote Zwiebel mit Ziegenkäse | Batatas ao Murro  
Arroz de Feijao | Wiener Schnitzel

---

## SÜSSE IBERISCHE TRÄUME & Eistruhe

### INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

Feigensenf | Orangensenf | Traubensenf | Trauben  
Salzmandeln | Picos de Jerez | Frisch gebackenes Brot

**€ 49,50 Erwachsene / € 15,50 Kinder**

