



Buffetvorschlag „allgemein“

Tapas frías – kalte Vorspeisen

- Serrano-Schinken
 - Chorizo
 - Manchego-Käse
 - grüne und schwarze Oliven, eingelegt in Knoblauchöl und Rosmarin
 - grüne und schwarze Oliven, eingelegt in Knoblauchöl und Koriander
 - Fetakäse, eingelegt in rotem Pesto
 - marinierte Artischockenherzen
 - marinierte Paprikaschoten
 - gegrilltes Gemüse
 - Tortilla Española – spanisches Kartoffelomelette
 - Panes diversos – Brotkorb
-

Salsas – Dips

- Alioli
 - Salsa Picante al Carlos – scharfer Dip nach Carlos´ Art
 - Guacamole – Avocadodip
 - Cocktailsoße
-

Ensaladas – Salate

- Ensalada mixta – gemischter Blattsalat
- Ensalada Madrid – gemischter Blattsalat mit Fetakäse, Oliven, Thunfisch und roten Zwiebeln
- Ensalada Rusa – Kartoffelsalat nach spanischer Art
- Mariniertes Kartoffelsalat andalusischer Art





Buffetvorschlag „allgemein“

Marinadas – Dressings

- Joghurt
 - Essig – Öl
 - Senf – Honig
-

Segundos – Warmes Buffet

- Geschmortes Sommergemüse mit Sherry
 - Mais-Kartoffelgratin
 - Albóndigas La Mancha – Fleischbällchen mit Safransoße
 - Chili con Carne
 - Alitas de Pollo – Gegrillte Hähnchenflügel
-

Evento en vivo – LIVE-EVENT

- Pinchos Morunos – Fleischspieße maurischer Art
 - Pinchos de Pollo con Aceitunas – Hähnchenspieße mit Oliven andalusischer Art
 - Pinchos de Gambas – Gegrillte Garnelenspieße
 - Datteln im Speckmantel
 - Patatas Bravas – pikante Kartoffelecken
 - GROSSE PAELLAPFANNE mit Huhn, Fleisch und Meeresfrüchten
-

Postres – Nachspeise

- Crema Catalana – flambierter Karamellpudding

