

EVENT-BEISPIELE

TAPAS VARIANTE

Kalte Tapas

Mediterraner Teller

(Aioli, gefüllte Paprika, Oliven, Peperoni, marinierte Gambas, Prosciutto, Parmesankäse, Salzmandeln)

Brot

Warme Tapas

Patatas Bravas mit Salsa Dip

Chorizo al Crianza

Datteln im Speckmantel

Gegrillter Feta aus dem Ofen

Ratatouille (Mediterranes Grillgemüse)

Gegrillte Babysepien in Kräuter-Chili-Öl

Pica Pau (Gegrilltes Paprikahähnchen)

Albondigas (Rinderhackbällchen in Tomaten-Salsa)

Dessert

Crema Katalan

Schokoladen-Brownies mit Pekannüssen

Preis pro Person 29,80 €

WEINVERKOSTUNGSMENÜ ab 12 Personen

Vino Espana & Tapas

Barolo & Co mit Antipasti

Weinsafari Südafrika & Cape Tapas

Savoir Vivre - Käse & Wein

Südamerika Tasting & Street Food

Australien meets Neuseeland

Stars im Glas - Promi Weinprobe

Hessische Tapas zum Apfelwein

Griechischer Wein & Mezedes

Portugal do Vinhos & Petiscos

Inkl. 6 Weine | kalte & warme Speisen | Wasser

Espresso | Dessert | Digestif

Preis pro Person 65,00 €

FONDUE VARIANTE

VORSPEISE

Frischer Blattsalat der Saison mit Feigensenf-Vinaigrette

KOMBI FONDUE

SWITZERLAND

Schweizer-Käse, Brotvariation

oder z.B.

BISTROT

Schweinefilet, Lammhüfte, Hackbällchen

BEILAGEN

Ofenkartoffel mit Sourcream, Dips

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Preis pro Person 24,50 €

Unsere Küche bietet Ihnen eine große Auswahl an kulinarischen Genüssen aus allen mediterranen Ländern.

Überraschen Sie Ihre Gäste doch einmal mit einem spanischen, italienischen oder französischen Menü oder Buffet. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Gerne setzen wir Ihre Vorstellungen in die Tat um und stehen Ihnen bei der Zusammenstellung und Auswahl Ihrer Speisen zur Seite.

Alle beschriebenen Varianten beruhen auf Beispielen. Alle Speisenbeispiele können wir individuell auf Ihre Wünsche ändern.

Alle Preise sind daher unverbindlich und freibleibend.