



## Spanische Nächte 2020

### Zum Empfang

Kleine Tomatenbrote mit spanischem Hartkäse  
Gambaspieße mit Chilli-Dipp  
Chorizo, Oliven, marinierte Champignons am Spieß  
Datteln im Speckmantel

### Vorspeisen & Fisch

12 Monate gereifter Seranoschinken "Reserva" mit Ruccola  
Olivenauswahl mit Peperoni  
Ziegenkäse mit gerösteten Walnüssen & Honig  
Rustikale Brot- und Brötchenauswahl  
mit Olivenöl, Flor de sel  
Knoblauchmayonnaise & Butter  
  
Gambas mit Limetten und Kapern

### Hauptgänge

Paella mit Geflügel und Riesengarnelen  
Iberisches Schweinefilet mit Kastanien & Pflaumen  
geschmorte Lammkeule in Kräutersauce  
Gefüllte Paprika in Tomatensauce -vegetarisch-  
Rosmarinkartoffeln, Krokette  
Spanisches Marktgemüse -leicht Tomatisiert-

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Minze  
Orangen-Quark-Mousé mit Granatapfel  
Flambierte Crémé Catalan

**à Person € 44,90**

ab 30 Personen

Wir bitten um Barzahlung oder Überweisung, jedoch spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung  
Preisgültigkeit ab 1. Januar 2020 (alle vorherigen Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit)