

Angebot für 10 -15 Personen

Warme Speisen:

- Datteln und Garnelen im Speckmantel
- Garnelenspieße
- Panierte Krebscheren
- Hähnchenbrust in Honigsoße
- Gebackener Fetakäse
- Patatas (spanische Kartoffeln)
- Schweinefilet in Paprikarahmsoße

kalte Speisen:

- Serranoschinken mit Honigmelone
- Buscettas (mit gehackter Tomate)
- Eingelegte Paprika und Artischocken
- Oliven und Peperoni
- Rucolasalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Tomatenvinaigrette u. Balsamico
- Tomate-Mozzarella
- Gefüllte Champignons
- Aioli, Cocktailsoße & Brot

**Preis auf Anfrage – gerne unterbreiten wir Ihnen ein
individuelles Angebot**

Bei Fragen: Roberto Gonzalez Lopez

0152/29275567

Angebot ab ca. 25 Personen

Tapas warm:

- Datteln, Garnelen im Speckmantel, Garnelenspieße, gebackener Fetakäse, Hähnchen in Honig-Soja-Soße

Tapas kalt:

- eingelegte Paprika und Artischocken, gebratene Spitzpaprika mit Sonnenblumenkernen und geriebenen Parmiggano, Oliven, Peperoni, Buscettas, Schinken mit Melone, gebratene Zucchini und Auberginen, gefüllte Champignons

Salat und Beilagen:

- Tomate-Mozzarella, Rucolasalat mit Tomatenvinagret-Mozzarella-Sonnenblumenkernen und Balsamicocreame, spanische Kartoffeln, Aioli, Brot, Cocktailsoße, Kartoffelcreme

Warme Speisen:

- Schweinefilet in Käsesoße, Seezungen in Safransoße, Roastbeef in Sauce Parisien, Hähnchenbrut in Parikarahmsoße

Nachspeisen:

Bunt gemischt kleine Gläser

Preis auf Anfrage – gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot

Bei Fragen: Roberto Gonzalez Lopez

0152/29275567

Angebot ab 50 Personen

kalte Tapas werden auf bunt gemischten Platten angerichtet:

- eingelegte Paprika und Artischocken, gebratene Spitzpaprika, Serranoschinken, Honigmelone, Buscettas, Peperoni, Oliven, gefüllte Peperoni, Schinkenröllchen mit Frischkäse, Buscettas, gerillte Peperoni, gegrillte Auberginen und Zucchini, gefüllte Champignons

warme Tapas und Hauptspeisen werden in Wärme-Chewings geliefert:

- Dattel und Garnelen im Speckmantel, Hähnchenbrust mit Paprikarahmsoße, Garnelenspieße, gebackener Fetakäse,

Hauptspeisen und Beilagen:

- Schweinelachssteak in Tomatenrahmsoße, Hähnchenkeulen (ohne Knochen), Schweinefilet in Käse-Sahnesoße, Steinbeißer in Pernodsoße, Patatas (spanische Kartoffeln), Sahnkartoffeln

Salate und Dipps:

- Caprese (Tomate mit Mozzarella), Rucolasalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Tomatenvinagret Mozzarella und Balsamicocreame, Aioli mit Brot, Cocktailsoße Frischkäsecreme

Nachspeise:

- Tiramisucreme, Schoko und Vanillepudding, Milchreis mit roter Grütze, Käseplatte mit Feigensenf und Weintrauben

Preis auf Anfrage – gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot

Bei Fragen oder Änderungen: 0152 29275567 (Roberto Gonzalez Lopez)
Geschirr komplett liefern und dreckig abholen: 1,00€ p.P.

Angebot über „vegetarisches Catering“ ab 50 Personen

Kalte Tapas (werden auf Platte bzw. in Schalen geliefert):

- eingelegte Paprika und Artischocken, gefüllte und ungefüllte Peperoni, Schinkenröllchen gefüllt mit Frischkäse, Serranoschinken dazu Honigmelone, Buscettas, Oliven, gebratene Paprikastreifen, gebratene Spitzpaprika mit gerösteten Sonnenblumenkernen, gegrillte Auberginen und Zucchini

Salate und Soßen:

- Rucolasalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen-Tomatenvinagret-Mozzarella und Balsamicocreame, Tomate-Mozzarella-Salat, Aioli mit Brot, Cocktailsoße, Frischkäsecreme

warme Beilagen:

- spanische Kartoffeln, Sahnkartoffeln, Gemüsereis

warme Tapas:

- Datteln im Speckmantel, Käsekroketten, gebackener Fetakäse, Hähnchenspieße mit Honigsoße, Pisto Manchego (Gemüsepfanne), Tortilla

Hauptspeisen:

- Schweinefilet in Käse-Sahensoße, Hähnchenbrust in Paprikarahmsoße, Penne mit Frühlingszwiebeln und Cocktailtomaten in Tomatenrahm, Vegetarischer Kartoffelauflauf

Nachspeise:

- Tiramisu, Crema Catalana, Flan, sowie kleine Gläschen mit verschiedenen Nachspeisenvariationen

Preis auf Anfrage – gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot

Bei Fragen oder Änderungen: 0152 29275567 (Roberto Gonzalez Lopez)

Geschirr komplett liefern und dreckig abholen: 1,00€ p.P.