

Für Ihr

Firmen-, Geburtstags- oder Jubiläums-Essen, (oder, oder, oder...)

ab 20 Personen buchbar



Wir servieren folgende kalte und warme Tapas in Tischmitte,
sowie zwei verschiedene Weine und Mineralwasser

Serranoschinken gereift
Jamon Curado de Bodega Louri Sierra

spanischer Käse
Iberischer Käse hergestellt aus Ziegen-, Kuh- und Schafsmilch,
als Curado mindestens sechs Monate gereift
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und gehackten Peperoni

Thunfischsalat auf Baguette
mit Staudensellerie und Kapern

Oliven und Peperoni *(vegan)*
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Knoblauchbaguette *(vegan)*
mit hausgemachtem Knoblaucholivenöl

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas *(vegan)*
Kartoffeln in Meersalz gekocht mit pikanter Mojo
(typischer spanisch/kanarischer Dip aus Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen)

Albondigas
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout *(vegan)*
Zucchini, Paprika, Karotte, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

Verdejo

Bodega Isidro Milagro, Castilla/ Spanien
Leicht, frisch und sommerlich

Rioja Crianca 2021, Tempranillo

Contoebro, Fuenmayor, Rioja/ Spanien
Kirsch, Himbeere, mit leicht rauchiger Holznote,
geschmeidige Tannine, 12 Monate im franz. Eichenfass

Elisabethenquelle Mineralwasser

Medium oder Still



Was Sie von uns bekommen:

Sie bekommen eine Zusammenstellung unserer beliebtesten Tapas, die wir traditionell in Tischmitte mit Vorlegebesteck servieren. Diese Idee vereint die traditionelle Form eines Menüs, mit der sehr kommunikativen Variante alle Speisen direkt am Tisch zu platzieren. Ihre Gäste können aus einer Vielzahl an sowohl vegetarischen als auch nicht vegetarischen Tapas und somit aus einer Vielzahl von Geschmackseindrücken wählen und die Tapas in entspannter und geselliger Atmosphäre genießen. Begleitet werden die Tapas von unserem Verdejo und Rioja Crianza, Mineralwasser still oder medium gibt es ebenso.

Die Reise durch unsere beliebtesten Tapas inklusiv Wein und Mineralwasser hat einen zeitlichen Rahmen von 1,5h.

Und das alles gibt es für 49€ pro Person bei einer Buchung ab 20 Personen.

Wenn Sie Lust haben über das Essen hinaus zu bleiben, können Sie gerne eine Wein- und Mineralwasserverlängerung von 6,90€ pro gebuchter Person und angefangener Stunde buchen.

Für Ihre Buchung, oder wenn Sie Fragen oder Wünsche zu unserem Angebot haben, schreiben Sie uns einfach eine WhatsApp an 06032 867 968.

Optional können Sie Ihr „Tapas & Wein Essen“, mit der wohl bekanntesten spanischen Dessertspezialität, der Katalanischen Creme, abschließen.

Dies ist auf Vorbestellung möglich.

Katalanische Creme
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht

5,90€ pro Person brutto