

- LAS TAPAS -

Die „LAS TAPAS“ sind eine Zusammenstellung unserer beliebtesten warmen und kalten Tapas, die wir traditionell in Tischmitte mit Vorlegebesteck servieren. Kalte Tapas servieren wir zuerst und folgend kommen kurze Zeit später warme Tapas in den typischen Tapas - Tonschalen an den Tisch.

Diese Idee vereint die traditionelle Form eines Menüs, mit der sehr kommunikativen Variante alle Speisen direkt(sofort) 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.

Suchen Sie sich eine „LAS TAPAS AUSWAHL“ für Ihre Feier aus, oder verändern Sie es nach Ihren Wünschen.

Serviert wird eine „LAS TAPAS AUSWAHL“ für alle Gäste.

Komplettiert werden kann Ihre „LAS TAPAS AUSWAHL“ mit der wohl bekanntesten spanischen Dessertspezialität, der Katalanischen Creme.

Passende Weine können Sie mit uns besprechen, oder wir unterbreiten Ihnen gerne auch per E-Mail entsprechende Vorschläge.

Die Reise durch unsere beliebtesten Tapas hat einen ungefähren zeitlichen Rahmen von 80 bis 110 Minuten.

LAS TAPAS *classico zwo*

Kalte und warme Tapas in Tischmitte serviert

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

marinierte gegrillte Paprika
in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

Boquerones en vinagre
Sardellenfilets in Essig eingelegt, mit Olivenöl und Knoblauch

Oliven und Peperoni
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
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
Zucchini, Paprika, Karotte, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

Datteln im Speckmantel

39,70€ pro Person brutto

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht

5,50€ pro Person brutto

LAS TAPAS *vegetarisch / vegan*

Kalte und warme Tapas in Tischmitte serviert

spanisches Olivenöl *(vegan)* & Knoblauchmayonnaise Dip

Oliven und Peperoni *(vegan)*

eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

spanischer Käse

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

marinierte gegrillte Paprika *(vegan)*

in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

marinierte Champignons *(ohne Mayo vegan)*

Olivenöl – Balsamico – Marinade mit Knoblauchmayonnaise

Knoblauchbaguette *(vegan)*

mit hausgemachtem Knoblaucholivenöl

dicke Bohnen *(vegan)*

in würziger Tomaten - Marinade

Patatas arrugadas *(vegan)*

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

Valbondigas

Kichererbsenbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout *(vegan)*

Zucchini, Paprika, Karotte, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

Champignons

in Riesling – Sahne – Sauce *(vegane Alternative: in Knoblaucholivenöl)*

Pimientos de Padron *(vegan)*

grüne Bratpaprika in Olivenöl gebraten, mit Fleur de Sal

42,85€ pro Person brutto

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme

spanische Dessertspezialität mit karamellierter Zuckerschicht

5,50€ pro Person brutto

LAS TAPAS *mehr vom Meer*

Kalte und warme Tapas in Tischmitte serviert

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

marinierte gegrillte Paprika
in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

Boquerones en vinagre
Sardellenfilets in Essig eingelegt, mit Olivenöl und Knoblauch

Oliven und Peperoni
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Datteln im Speckmantel

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

Patatas arrugadas
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
Zucchini, Paprika, Karotte, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

gebackene Sardellen
kross gebraten

gegrillte Garnelen in Olivenöl
mit Knoblauchmayonnaise

47,60€ pro Person

optionale **Nachspeise** nur auf Vorbestellung

Katalanische Creme
spanische Dessertspezialität mit karamellisierter Zuckerschicht
5,50€ pro Person

LAS TAPAS *especiales*

Kalte und warme Tapas und Tapas für die kleine Lust in Tischmitte serviert

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

marinierte gegrillte Paprika
in Knoblaucholivenöl und Essig eingelegt, mit Zwiebel

Boquerones en vinagre
Sardellenfilets in Essig eingelegt, mit Olivenöl und Knoblauch

marinierte Champignons
Olivenöl – Balsamico – Marinade mit Knoblauch-Mayonnaise

Oliven und Peperoni
eingelegt in Olivenöl, Knoblauch und Kräuter

Knoblauchmayonnaise Dip

Datteln im Speckmantel

Hähnchenbruststreifen in Rotwein-Honig-Soße
mit Kartoffelstücken

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

Albondigas
Hackfleischbällchen in Tomatensoße, leicht scharf

gebackene Sardellen
kross gebraten

Champignons in Knoblaucholivenöl

gegrilltes mediterranes Gemüse-Ragout
Zucchini, Paprika, Karotte, Tomate, Zwiebel mit Kräutern und Knoblauch

gegrillte Garnelen in Olivenöl
mit Knoblauchmayonnaise

marinierte und gegrillte Steak - Cubes
bestes argentinisches Angus Roastbeef, ohne Fettrand, in Würfel geschnitten,
saftig mit Worcestershire- und Teriyakisoße mariniert und im Kern rosa gebraten

59,80€ brutto pro Person
