



## Spanische Nächte 2019

### 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, Walnüsse, Honig, Blatsalate  
Rustikale Brot- und Brötchenauswahl  
mit Olivenöl, Knoblauchmajonaise & Butter

Gambas mit Knoblauch und Kapern  
frittierte Sardienen mit Fleur de sel

### Hauptgänge

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

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Orangen-Quark Mousé  
Flambierte Crémé Catalan

**à Person € 42,90**

ab 30 Personen

Wir bitten um Barzahlung oder Scheck, jedoch spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung  
Preisgültigkeit ab 1. Januar 2019 (alle vorherigen Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit)