

Andalusisches Grillbuffet

frisch vom Grill...

Rinderrippen in Honig

mit Fleur de Sel, frisch gestoßenem Pfeffer, frischem Rosmarin langsam im Ofen vorgebacken und auf dem heißen Rost fertig gegrillt

3,00 € pro Person

Andalusischer Hering

mit einer Füllung aus Oliven, Paprika, Brot, Knoblauch, Petersilie, Sherry, Zitrone, Meersalz und frisch gestoßenem Pfeffer

2,50 € pro Person

Schweinenacken vom Ibericoschwein

in einer Marinade aus Sherry, Piment, Zwiebeln, Knoblauch, frisch gestoßenem Pfeffer, Meersalz und frischem Thymian

3,00 € pro Person

Mariniertes Lamm

mit Knoblauch, Zwiebeln, Koriandersamen, Zimt Frischem Pfeffer sowie Meersalz und Olivenöl

3,50 € pro Person

gegrillte Chorizo

das feurige Vergnügen aus Cordoba, die Paprikawurst aus Schweinefleisch langsam gegrillt

2,50 pro Person

Gefülltes Schweinefilet

mit Datteln und Walnüssen gefüllt, langsam gegrillt sowie frisch aufgeschnitten

3,00 € pro Person

Marinierte Hühnchen

mit Knoblauch, Weißwein, Orangen und Rosinen mariniert, langsam im Ofen vorgebacken und auf dem heißen Rost fertig gegrillt

3,00 € pro Person

und noch lecker dazu...

Marinierte schwarze Oliven

mit Sardellenfilet, Knoblauch, Sherryessig, frischem Oregano, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl und einem Hauch Zitrone

1,50 € pro Person

Datteln im Speckmantel

mit hauchzartem Bacon und viel Liebe

2,00 pro Person

Ziegenkäse mit Oregano

mit schwarzem Pfeffer und frischen Oreganoblättchen

2,50 € pro Person

Champignon in Sherry

mit Knoblauch, Schalotten, Olivenöl, Meersalz
sowie frisch gestoßenem Pfeffer

2,00 € pro Person

Marinierte Sardellen

mit Knoblauch, Blatt Petersilie und einem Hauch Essig

2,50 pro Person

Bunte Blattsalatauswahl

mit Blattsalaten der Saison, Orangenfilet, gerösteten Samen

1,50 € pro Person

Endiviensalat

mit Mandeln und Granatapfel
sowie Aceto Balsamico, Knoblauch, Olivenöl und Meersalz

2,00 € pro Person

unsere Salate werden

mit einem Apfel-Mandel-Dressing sowie einem Honig-Senf-Paprikadressing

Bunter Kartoffelsalat

mit Oliven, grüner Gurke, getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln, rote Zwiebeln,
Meersalz, frisch gestoßenem Pfeffer und vielem mehr

2,50 € pro Person

Maurische Gemüsepfanne

mit Zucchini, Aubergine, Hokaido-Kürbis, Portulak, Mangold,
Rosinen, Knoblauch, Zwiebeln, Kümmel, Koriander- und Fenchelsamen,
Meersalz sowie frischer Minze und frischem Koriander

2,50 € pro Person

Auberginen nach Maurenart

mit Knoblauch, Cumin, roten Zwiebeln, frischen Oregano, Blatt Petersilie,
frisch gemahlene rote Pfefferbeeren und Meersalz

2,50 € pro Person

Paella

mit Muscheln, Garnelen, grünen Bohnen, Safran, Knoblauch, roter Paprika,
frisch gestoßenem Pfeffer, Meersalz sowie Olivenöl

3,00 € pro Person

Dicke Bohnen

mit Knoblauch, Olivenöl, Sherry, Meersalz, frischer Pfeffer sowie frischem Thymian

2,50 € pro Person

Kartoffeln mit Knoblauch

mit roter Paprika, Knoblauch, frisch gestoßenem Pfeffer, Oliveöl und Meersalz

2,50 € pro Person

Orangenreis

mit Basmatireis, frisch gepresstem Orangensaft, Piment, Meersalz, und Orangenabrieb

2,50 € pro Person

frisch gebackene Brotauswahl
serviert mit Mandelajoli

1,50 € pro Person

Süße Feigen

in einer Honig-Rotweinsauce mit Walnusskrokant und süßem Sherry

3,00 € pro Person

Kakicreme mit süßem Sherry

sowie Zitronensaft, Sahne und einem gutem Schluck Oloroso im Naschgläschen serviert

3,00 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl !

Sie haben Ihre Wunschkreation nicht gefunden
kein Problem, wir realisieren auch gern Ihre ganz persönlichen Essenswünsche.

Es wird in ansprechendem Terracottageschirr angerichtet und geliefert.

Besteck, Geschirr, Tische und Stühle sowie alles weitere, können bei Bedarf gemietet werden.

Gute Biere, gepflegte Weine, leckere Cocktail's können Sie ebenfalls bei uns ordern.

Sie möchten sich rundum verwöhnen lassen? Unser freundliches und kompetentes Servicepersonal lässt auch Sie jeden Augenblicke Ihres Festes genießen.

Bei einem Auftragswert von mehr als 500,00 € entfallen Anlieferungs- und Abholungs- kosten.

Ab einem Auftragswert von mehr als 800,00 € entfallen die Kosten für einen Grillmaster.

Wählen Sie aus und wir erstellen Ihnen gern Ihr persönliches Angebot.