

Spanische Tapas

Bunuelos de berenjas
(gebackene Auberginen und Zucchini mit Seranoschinken)

*

Albondigas en salsa
(Fleischbällchen in pikanten Sauce)

*

Empanadillas
(Teigtaschen mit Fischstücke gefüllt)

*

Champinones rellenos
(Champignons mit geräucherte Wurst, Paprika, Zwiebeln gefüllt)

*

Gambas al ajillo
(Hummerkrabben in Knoblauchmarinade)

*

Boquerones fritos
(Frittierte Sardinen in Kräutermarinade)

*

Pimientos fritos
(Milde Chilischoten gefüllt mit Käsecreme in Kartoffelpanade, frittiert)

*

Pinchitos condatiles, ciruelas con bacon
(Datteln und Pflaumen im Speckmantel)

*

Ensalada pipirrana
(Feiner Gemüsesalat)

*

Ensalada de gambas, con pimientos
(Hummerkrabben-Salat mit Paprika)

*

Torero Filet-Medaillons auf gegrillten Zucchini

*

Spanische Käsehappen

*

Tortilla-Chips, Ciabatta ajillo salsa, Chunky salsa

Ab 30 Personen Preis pro Person: 20,70 €

**Die vorstehenden Preise verstehen sich zzgl.
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**