

## **Tapas y más Buffet´s**

- Vorbestellung erbeten -

Liebe Gäste,  
das Tapas y más - Team freut sich sehr, dass Sie  
Ihre Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten  
möchten.

Hier finden Sie unsere Buffetvorschläge,  
die sicherlich Ihre Zustimmung finden werden.  
Natürlich sind wir auch gerne bereit, die Buffets  
nach Ihren Wünschen zu verändern.

**Die Buffets bieten wir Ihnen ab 20 Personen an.**

Sprechen Sie unser Serviceteam an, um die Details  
zu besprechen.

Bis dahin wünschen wir Ihnen viel Spaß beim  
Stöbern !

Ihr Tapas y más - Team

# Tapasbuffet

In den Genuss eines Buffet's kommen Sie bereits ab 20 Gästen.

## Tapas Vegetarisch

Oliven eingelegt nach Art des Hauses  
Getrocknete Ofentomaten  
Eingelegter spanischer Käse  
Spinatkroketten mit roter Mojo  
Pimientos de Padrón mit Meersalz  
Brot, hausgemachte Aioli & Butter

## Tapas mit Fleisch

Kaninchen nach kanarischer Art  
Chorizo pikant in Weissweinsauce  
Hackfleischbällchen mit Salbei in Tomatensauce  
Datteln im Speckmantel  
Chicken Wings mit Barbecue-Sauce

## Tapas mit Fisch

Garnelen paniert mit grüner Mojo  
Boquerones fritos - Frittierte Sardellen mit Zitrone  
Fischkroketten (Kabeljau) mit Zitrone und grüner Mojo

## Dessert

Frischkäse mit Obstsalat

**Pro Person 23,50 €**

Getränke sind nicht im Preis enthalten.

2018 - Änderung vorbehalten

# Tapas y más-Buffer

In den Genuss eines Buffet's kommen Sie bereits ab 20 Gästen.

Paella Valenciana - gemischte Paella mit Fleisch und Fisch

Oliven eingelegt nach Art des Hauses

Eingelegter spanischer Käse

Spinatkroketten

Canarische Kartoffeln

Balsamico-Schalotten / Marinierte Champignons

Getrocknete Ofentomaten / Auberginenscheiben

Zucchini mit frischem Rosmarin

Hähnchenspieße

Kaninchen nach kanarischer Art

Chorizo pikant in Weissweinsauce

Hackfleischbällchen mit Salbei in Tomatensauce

Datteln im Speckmantel

Garnelen im Kartoffelnest

Boquerones fritos - Frittierte Sardellen mit Zitrone

Fischkroketten (Kabeljau) mit Zitrone und grüner Mojo

Rote Mojo

Grüne Mojo

Barbecuesauce

Flan Caramel

Mousse au Chocolat

**Pro Person 30,00 €**

Getränke sind nicht im Preis enthalten.

2018 - Änderung vorbehalten

# Berliner Buffet

In den Genuss eines Buffet's kommen Sie bereits ab 20 Gästen.

Hackepeter mit bunten Zwiebeln  
Halbe gefüllte Eier  
Berliner Bouletten mit Senf  
Sülze vom Schwein mit Remouladensauce  
Heringstopf mit Apfel, Zwiebel & Gewürzgurke  
Peffermakrele & Schillerlocken  
Käsespezialitäten vom Brett  
Brot, Partybrötchen, Butter & Schmalztopf

## Warme Speisen

Kasseler Rippenspeer auf Sauerkraut  
oder  
Prager Schinken auf lauwarmem Speckkartoffelsalat  
Warme Hähnchenkeulen

## Salate

Rettich-Möhren-Salat  
Spreewälder Kartoffelsalat  
Pikanter Rindfleischsalat

## Desserts

Berliner Pfannkuchen  
Beeren-Rotwein-Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 19,50 €**

Getränke sind nicht im Preis enthalten.

2018 - Änderung vorbehalten

# Grillbuffet

In den Genuss eines Buffet's kommen Sie bereits ab 20 Gästen.

## Fleisch

Minutensteaks vom Rind  
Nackensteaks vom Grill  
Chorizo Picante gegrillt  
Hühnchenspieße

## Gegrilltes Gemüse

Balsamico-Schalotten / Marinierte Champignons  
Getrocknete Ofentomaten / Auberginenscheiben  
Zucchini mit frischem Rosmarin

## Beilagen

Folienkartoffeln mit Kräutercreme  
Brot & Butter

## Hausgemachte Saucen

Barbecue-Sauce / Chili-Dip / Aioli

## Salat

Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing  
Spanischer Kartoffelsalat / Tomaten-Mozzarella-Platte  
Spanischer Bauernsalat

## Dessert

Obstsalat mit Frischkäse

**Pro Person 23,50 €**

Getränke sind nicht im Preis enthalten.

2018 - Änderung vorbehalten

# Rustikales Buffet

In den Genuss eines Buffet's kommen Sie bereits ab 20 Gästen.

Schinkenröllchen mit grünem Spargel  
Kleine Schnitzelchen mit Zitronenfilets  
Geräucherte Pfeffermakrele mit Sahnemerettich  
Rollmöpfe & Bratheringe  
Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen & Butter

## Warme Speisen

Lauchcreme mit gebeiztem Lachs  
**oder**  
Geflügelbrühe mit grünem Spargel  
Spanferkelbraten mit Thymianjus auf  
Steckrübengemüse und Serviettenknödel  
Kasseler im Blätterteig mit Speckkartoffelsalat

## Salate

Krautsalat  
Dill-Gurkensalat  
Verschiedene Blattsalate mit Kartoffeldressing

## Desserts

Beerenschmaus mit Vanillesauce  
Schokoladenflan mit Eierlikörschaum  
Preiselbeermousse

**Pro Person 29,00 €**

Getränke sind nicht im Preis enthalten.

2018 - Änderung vorbehalten