

## Kochen für Anlässe

Die traditionelle spanische Küche ist regional sehr unterschiedlich und hat sich über viele Generationen ihren bodenständig-bäuerlichen Charakter bewahrt.



In dieser Speisekarte finden Sie eine Auswahl aus allen Regionen des Landes.

Spezialisiert haben wir uns auf Tapas. Diese kleinen Gerichte haben sich von einem alten Brauch, (das Glas Sherry oder Wein mit einer Scheibe Brot, Wurst oder Käse abzudecken – tapar), zu einer eigenen Esskultur entwickelt und man hat so die Möglichkeit, viel Verschiedenes zu probieren.

Wir beraten Sie gern bei der Zusammenstellung eines Buffets oder Menüs. Rechnen Sie mit ca. EUR 15,- bis EUR 30,- pro Person. Buffets werden ab 20 Personen geliefert. Tapas werden ab 10 Port. je Sorte produziert. Angerichtet werden alle Speisen auf handgefertigtem Terracotta-Geschirr.

PAELLA muss frisch und heiß gegessen werden. Wir bereiten sie nach Wunsch mit Fleisch, Meeresfrüchten und immer mit echtem Safran. Der Preis liegt, je nach Anzahl der Personen, zwischen EUR 13,- ab 50 Personen und EUR 15,- für 20 Personen.

Wir haben eine große Auswahl von Sherrys, Rot- und Weißweinen, Cavas, vinos de aguja und Brandys. Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.

Getränke werden auf Kommissionsbasis geliefert und sind vorgekühlt. Auch Geschirr und Mobiliar können Sie von uns ausleihen. Der Mietpreis für die Leihgegenstände gilt für die Dauer von 3 Tagen. Bei Rückgabe des Geschirrs in unsauberem Zustand wird eine Reinigungsgebühr erhoben.

Die Anlieferung der Ware wird gesondert berechnet. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung. Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer. Mit Auftragserteilung werden vom Besteller die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich anerkannt.

# ENTRANTES

## FINGERFOOD

ab 20 Stck./Sorte

Datteln und Backpflaumen in Bacon gegrillt (2 Stück)	EUR	1,20
Manchego-Käse mit Quittenpaste		0,95
Maurische Fleischspießchen Lamm oder Huhn		1,80
Serrano-Schinken mit Melone oder frischer Feige		0,95
Grüner Spargel gegrillt mit Serrano-Schinken		1,20
Mini-Tortilla mit Zucchini, Erbsen oder grünem Spargel		0,75
Olivenspießchen		0,40
Marinierte Möhren mit schwarzem Sesam		0,60
Schweinefilet mit Portweinpflaume		1,80
Ziegenfrischkäse mit Honigkaramel		0,80
Skampis gegrillt		3,55
Pinchos (kleine geröstete Brote) mit Tomatenconcassée Paprika gegrillt Jamon Serrano Olivenpaste		1,35
Fleischnäpfe		1,05
Krebsfleischbeinchen mit Alioli		1,05
Mürbteigarteleites mit verschiedenen Füllungen		1,80 2,50
Mini-Rouladen aus Hähnchenfilet mit Salbei und Bacon		1,45
Cecina (luftgetrocknetes Rindfleisch) Mit frischer Feige		1,45
Manchego-Lollies		1,80

## FLYING FOOD

Verschiedene Suppen aus dem Glas	2,40
Linsensalat aus Vert de Puig Linsen mit einem Lammspießchen	3,20
Thunfischtartar mit Avocado, Limette, roten Zwiebeln, Koriander	4,20
Entenleber (keine Stopfleber) mit Birnenkompott und Rosmarin	3,60
Artischockenherzen mit geräucherter Entenbrust	2,80
Riesengarnelen mit rohem Blattspinat, Sprossen + Zitronenaioli	3,20
Ratatouille mit Ziegenkäse überbacken	3,20
Lemon-Tartelettes	2,20
..... und 1000 andere kleine Gerichte, serviert in Gläsern, Boxes, Schälchen.....	

# TAPAS

## TORTILLA

12 Stücke	mit Kartoffeln und Zwiebeln	17,90
	grünem Spargel	17,90
	frischen Erbsen	15,35
	Paprika, Zwiebeln, Schinken und Tomate	17,90
	Auberginen und Blattspinat	17,90
	Blutwurst und Dicken Bohnen	17,90

## COCA

(per Blech)

Gemüseblechkuchen mit	
gegrilltem Paprika und Knoblauch	24,55
Tomate, schwarzen Oliven, Thunfisch	24,55
Paprika, Zwiebeln, Oliven, Ziegenkäse	25,55
Mangold, Rosinen, Lauchzwiebeln, Pinienkerne	24,55
Ziegenkäse, Feigen + Zitronenthymian	25,55

## PAN TOSTADO

geröstetes Bauernbrot mit	
Tomatenconcassee	1,05/Port.
grüner Olivenpaste	1,05
Schafskäse-Kräuter-Dip	1,05
Kichererbsen-Sesam-Dip	1,05
Thunfisch-Dip	1,05

## PAPAS ARRUGADAS

in Meersalz gebackene Kartoffeln + Dips	2,25/Port.
---	------------

## ESPARRAGOS

Grüner Spargel gegrillt mit Jamon Serrano	2,55/Port.
---	------------

## QESOS

Verschiedene spanische Käsesorten	25,- für 10 Personen
-----------------------------------	-------------------------

OLIVAS	Verschiedene Sorten	1,80/100g
CEBOLLITAS MARINADAS	Marinierte Schalotten in Portwein/Rosmarin	2,35,-/Port.
ESCALIVADA	gegrillte Paprika und Auberginen mariniert	2,70/Port.
ZANAHORIAS MORUNAS	maurische Möhren mit schwarzem Sesam	1,80/Port.
CALABACIN	Zucchini mit blauen Trauben in Rosmarin-Sud	2,30/Port.
ENDIVIAS AL ROQUEFORT	Chicoree mit Roquefortsahne	2,30/Port.
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS	Mildscharfe kleine Pprika gefüllt mit Fleisch Fisch Schafskäse mit Kräutern	4,10/Port. 4,10 3,60
ACELGAS	Mangold mit Rosinen und Pinienkernen	2,30/Port.
CROQUETAS	Bechamelkroketten mit Hähnchen Schinken Gambas	1,-/Stück 1,- 1,-

JAMON SERRANO	luftgetrockneter Schinken vom Iberischen Schwein	4,- - 6,--/100g je nach Reife
ALBONDIGAS	Fleischbällchen aus Rind und Schwein mit Tomate, Auberginen, Zucchini, Möhren	3,10/Port.
PINCHITOS	Maurische Fleischspießchen Hähnchen Maurische Fleischspießchen Lamm Spieße mit Schweinefilet und Gambas Spieße mit Hähnchenfilet und Gambas	1,55/Stück 1,80 2,30 2,30
PECHUGA DE PATO	Entenbruststreifen mit Backpflaumen und Pinienkernen	4,60/Port.
LOMO DE CERDO	Schweinefilet gefüllt mit Feigen und Pinienkernen	25,05/Filet
CONEJO	mariniertes Kaninchen Kaninchen aus dem Ofen mit Knoblauch	4,60/Port. 4,60
HIGADO	Geflügelleber in Portwein und Rosmarin	2,80/Port.
CHORIZO EN VINO TINTO	Chorizo in Rotwein mit Honig + Kräutern	2,80/Port.

POLLO CON GAMBAS	Hähnchenfilet mit Gambas	4,80/Port.
PATATAS A LA RIOJANA	Kartoffeln mit Chorizo (Paprikawurst)	3,-/Port.
ESTOFADO DE BUEY	Rindfleisch mit frischen Erbsen, Lauch und Kartoffeln Ochsenschmorfleisch mit Möhren und Zimt	4,60/Port. 4,60
MANESTRA DE CORDERO	Lamm mit Gemüse geschmort	4,80/Port.
CALDERETA DE CORDERO	Lamm mit Paprikaschoten und Chili	4,80/Port.
POTAJE DE GARBANZOS	Kichererbseneintopf mit Blattspinat und geräucherten Rippchen	3,-/Port. 3,60
SOFRIT PAYES	Huhn und Lamm mit gerösteten Kartoffeln	4,80/Port.
POLLO AL LIMON	Hähnchenfilet mit Zitrone + Zitronenthymian	4,60/Port
POLLO AL ESTRAGON	Hähnchenfilet in Estragonsahne	4,60/Port.

FRITO DE PULPO	Krake mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Kartoffeln	4,80/Port.
CALAMARES RELLENAS	Gefüllte Tintenfische, versch. Füllungen	4,50/Port.
TRUCHAS CON SALSA ROMESCO	frische Forellen mit scharfer Mandelsauce	9,20/Stück
GAMBAS	Hummerkrabben div. Zubereitungsarten	je nach Größe
SALMON	Frischer Lachs gegrillt mit frischem Thymian + Bärlauchpesto	2,95/Port.
SARDINAS CON PIMIENTOS Y BERENJENAS	Sardinen mit Paprika und Auberginen	3,60/Port.
MEJILLONES EN ESCABECHE	Frische Miesmuscheln mit Paprika-Zwiebel-Vinaigrette	2,30/Port.
BOQUERONES EN VINAGRE	Marinierte Sardellenfilets mit Knoblauch	3,05/Port.
MARMITAKO	Baskischer Thunfischtopf	4,80/Port.

# ENSALADAS

PISTO MANCHEGO	Salat aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln	1,80/Port.
PISTO MANCHEGO CON SEPIA	Salat mit gebratenem Tintenfisch	3,80/Port.
ENSALADA DE FABES	Salat aus weißen Bohnen mit Paprika und roten Zwiebeln Thunfisch, roten Zwiebeln, Apfelkapern	2,10/Port. 2,75
ENSALADA DE GARBANZOS	Kichererbsensalat mit Tomate, Zwiebeln, Kapern, (Thunfisch)	3,50/Port.
ENSALADILLA RUSA	Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, Möhren und Erbsen	3,20/Port.
ENSALADA DE PATATAS	Kartoffelsalat mit Cherrytomaten und Pesto	2,80/Port.
ENSALADA DE NARANJAS	Orangen-Zwiebel Salat mit Ziegen- frischkäse	3,30/Port.
LECHUGA	Salatherzen mit Paprika-Schalotten-Vinaigrette	1,80/Port.
ENSALADA DE HIERBAS	Wildkräutersalat mit Blüten	2,80/Port.

## SOPAS

GAZPACHO	Kalte Gemüsesuppe	3,10/Port.
SOPA DE AJO	Knoblauchsuppe	2,30/Port
POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS	Kichererbsensuppe mit Blattspinat	3,30/Port.
SOPA DE TOMATE	Tomatensuppe mit Fleischklößchen	3,30/Port.
SOPA DE GUISANTES	Erbsensuppe aus frischen Zuckerschoten	2,60/Port.
SOPA DE PESCADO	Fischsuppe mit Alioli	4,10/Port.
SOPA DE PIMIENTA	Pastis-Pfeffer-Suppe mit Portweifeigen	4,10/Port.
ZARZUELA	Fischeintopf mit Schalentieren (große Portion)	9,70
BOLLIT DE VERANO	Sommerfischtopf aus Seeteufel, Gemüse und Safran (große Portion)	12,30
	Seeteufel mit schwarzen Oliven und Tomate aus dem Ofen	12,30

## DULCES

CREMA CATALANA	Katalanische Creme in kleinen Tonschalen	2,55
FLAN	Karamelpudding	2,55
FLAN DE NARANJA	Orangenpudding	2,55
FRUTAS EN VINO TINTO	Birnen oder Pfirsiche in Rotwein	1,80
TARTA DE ALMENDRAS	Mallorquinischer Mandelkuchen	19,90
TARTA DE LIMON	Zitronen-Tarte	17,90
TARTA DE CHOCOLATE	Dicker, fatter Schokoladenkuchen .....mit Rum + Cocos	17,90 17,90
GREIXONERA DE BROSSAT	Kuchen aus Ensaimadas	17,90
TARTA DE HIGOS CON ALMENDRAS	Feigenkuchen mit Mandeln (Blech)	19,45
QUESADA PASIEGA	Käsekuchen aus der Tonform	17,90
CASADIELLES	Blätterteigtaschen m. Walnuß-Sherry-Creme	1,55
MASCAPONE	Mascarpone-Limetten-Creme mit Früchten	2,55

# GETRÄNKE

Colombo, Aperitiv auf Weinbasis mit Bitterorangen	21,--/Fl.
Bitter Kas, alkoholfreier Bitter	2,---
Blanc Pescador Vino de aguja (Prosecco)	5,50/Fl.
Cava Sarda Brut (Sekt)	9,20
Cava Sarda Brut Reserva	12,50
Vina Sol Blanco, Penedes	6,20
Luis Canas Blanco, Rioja	6,---
Luis Canas Tinto Crianza, Rioja	7,30
Clos de Torribas Tinto Crianza, Penedes	6,60
Finca Sobreno Roble, Toro	7,50
Finca Sobreno Crianza	8,55
Cerveza San Miguel, auch alkoholfrei	1,55
Estrella Dorada	1,55

## GESCHIRR

Teller	0,18/Stück
Suppenschalen	0,18
Dessertschälchen	0,18
Besteckteile	0,10
Gläser	0,20
Kaffebecher	0,18
Kaffeetassen, 2-teilig	0,25
Servietten	0,05
Servietten Damast	0,95
Aschenbecher	0,18

Evtl. Reinigungsgebühr für Geschirr: 50% des Netto-Leihpreises

Evtl. Reinigungsgebühr für Buffetgeschirr: zw. 8,-- und 20,-- euro

## MOBILIAR

Stehtische	10,50/Stck
Dunicell Tischtuch	16,75/10m
Damast Tischtücher verschiedener Maße auf Anfrage	
Rollgarderoben	12,80
Buffettische	9,---

ALLE PREISE ZUZÜGLICH MEHRWERTSTEUER