

## Menü Vorschläge für geschlossene Veranstaltungen

### **Menü 1**

- Ziegenkäse im Serranomantel auf Rucola mit Birnen Preiselbeer  
Vinaigrette  
Saltimboca de Queso de Cabra, Rucola
- Pulpo Kartoffelspiess gegrillt  
Pincho de Pulpo a la feira
- Kalte Gemüsesuppe  
Gazpacho
- Seeteufelmedaillons auf grünem Kartoffelpüree mit Hummerschaum  
Rape con Puré verde de patatas
- Weisse Kaffee Pannacotta mit Pflaumenragout  
Pannacotta blanca de cafe y ragú de ciruela

Preis pro Person 45,00 Euro

### **Menü 2**

- Ceviche mit Tomaten Tostada zum Selbermachen  
Ceviche con Pa tumaca
- Kräuter Crêpes mit Austernpilzen  
Crepes de hierbas con girgolas
- Karotten-Ingwer Cappucino mit Vanille Gamba  
Crema de Zanahoria y Ginebra con Gamba vainilla
- Kaninchenrücken im Serranomantel mit Granatapfelsosse  
Conejo en Serrano y salsa de Granada
- Mangostrudel auf Walnusschmand mit Moccamousse  
Strudel Mango crema de nuez y mousse de mocca

Preis pro Person 49,00 Euro

### **Menü 3**

#### Veganes Menü

- Sprossensalat mit gebratenem grünen Spargel  
Ensalada de brotes con espárragos verdes
- Knoblauchsuppe mit Croutons  
Sopa de ajo con Croutones
- Reispfanne mit Gemüse und Erdnuss-Kokos sosse  
Arroz de Verduras con salsa de Coco y Cacahuete
- Tofu gegrillt mit gelber Salmorejo und Knoblauchchips  
Tofu a la plancha con Salmorejo amarillo y Chips de ajo
- Kokosmilch Pannacotta mit saisonalen Früchten  
Pannacotta de Coco y Frutas

Preis pro Person 39,00 Euro

### **Menü 4**

- Jakobsmuschel mit Zitrusaroma mit Salat vom roten Spargel  
Vieira con aroma cítricos y ensalada de espárragos rojos
- Rote Beete Süppchen mit Quarkknocke  
Sopa de remolacha con bola de queso fresco
- Souffliertes Seezungenfilet mit Cava Senfsauce  
Filet de lenguado soufflé con salsa de cava y mostaza
- Rinderfilet auf Polenta mit Roquefortcreme  
Solomillo de ternera con polenta y crema de roquefort
- Ravioli von der Ananas mit mallorquinischem „Gato“ (Mandelkuchen)  
Ravioli de Piña y gato mallorquin

Preis pro Person 59,00 Euro