

SPANISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- gebratene Champignons im Serrano-Mantel
- Chicoree mit eingelegten Sardellen - Boquerones en vinagre
- Aioli - Aioli + Guacamole - Avocado Dip oder Enchilada Sauce - mit Tomaten
 - Eingelegter Käse mit Oliven- Queso en aceite
- Garnelen in Knoblauchöl - Gambas al ajillo oder Cóctel de Camarones - Shrimp Cocktail
- Hähnchen mit Knoblauch - Pollo al ajillo oder Putenröllchen - Rollitos de pechu
 - Nacho Cheese Dip - Käsedip oder Salsa Taquera - pikante grüne Sauce
- Crema de Chili Poblano - Chili Poblano Creme Suppe
 - Paella - pikantes und reichhaltiges Reisgericht
- Meeresfrüchte und Fischfilets mit Safran
- Geflügel mit Kräutern
- Rindfleisch mit Tomaten, Schalotten und Gemüse
 - Chimichangas mit Huhn
- Pescado Yucateco – Fischfilet mit Wurzeln
- Papas con Salsa - überbackene Kartoffeln mit Chile Poblano Soße
 - Tamale Pie - Maismehl-Casserole
- Arroz Dulce - spanischer Milchreis
- Filets von bunten Früchten und Beeren
 - Mousse au Chocolat

GRIECHISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- gebratene Zucchini mit Kalamata Oliven
 - verschiedene Dips (Tzatziki, Taramosalata, Melitzano)
- gefüllte Weinblätter mit Rindfleisch
 - Meeresfrüchte nach griechischem Gericht eingelegt
- Saláta choriatiki - Griechischer Bauernsalat
 - Kartoffelpüreesalat mit Olivenöl
- Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch
- Moussaka - Hackfleisch-Auberginen-Auflauf oder Pastitio - Fleisch- Makkaroni-Auflauf
- Katópoulo lemónato - griechisches Zitronenhuhn oder Merluzzafilets an Zitronensosse
- Stifádo gekochtes Rindfleisch mit ganzen Zwiebeln und pikanter Sauce oder Schweinesteaks (mit Käse-Kräuterfüllung) oder Lammhäxchen aus dem Tontopf mit Gemüse geschmort
 - Reispilaw
- Kartoffelscheiben im Bratensaft gegart
- Crème Caramel mit Mandeln und Datteln
- Filets von bunten Früchten und Beeren
- Galaktoburiko - griechischer Grießkuchen