

Aktuelle Buffetvorschläge

Portugiesische Tapasvariation

Stockfischbällchen
Zweierlei portugiesischer Käse
Gambasspieße mit Knoblauch- Chilimarinade
Grüne und schwarze Oliven
Bruschetta
Dattel- Pflaumenspieß im Speckmantel
Portugiesischer Landschinken
Luftgetrockneter Schweinenacken und
Chouriço vom Ibericoschwein
Gebratene Sardinen
Geröstete Paprika in Mandel- Honigmarinade

Selbstgebackenes Brot und Aioli

p.P. 16,90

Vegetarische Tapasvariation

Rote Bete Carpaccio
Gebratene Zucchinischeiben mit Olivenpaste
Hafermilchcrêpes mit Mandel-Kräuterfüllung
Geröstete Paprika in Mandel- Honigmarinade
Datteln und Pflaumen im Gemüsewickel
Drillinge mit Tomatenpesto
Bruschetta
Grünkernbratlinge
Grüne und schwarze Oliven
Getrocknete Tomaten mit Mozzarella und Pesto

Selbstgebackenes Brot und Aioli

p.P. 16,90

Buffet I/ Imbissbuffet

Portugiesische oder vegetarische Tapasvariation (s.o.)

Belugalinsensalat mit Birne und Nüssen

Rote Bete Salat mit Orange und Walnuss

Mediterraner Gemüsesalat

(insgesamt 150g Salat p.P.)

p.P. 22,90

(schon ab 2 Personen möglich)

Folgende Buffets ab 10 Personen:

Buffet II

Dattel-Pflaumenspieß im Speckmantel

Portugiesischer Landschinken

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Honigvinaigrette

Gebratene Zucchini-scheiben mit Olivenpaste

Gebratene Auberginenscheiben mit Pesto
von getrockneten Tomaten und Cashewkernen

* * *

Penne mit Hähnchenbruststreifen

Paprika und Zucchini in würziger Tomatensauce

p.P. 23,50

Buffet III

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Mozzarellakugeln

Apfel- Fenchelsalat mit Rosinen in Joghurtsauce

Bruschetta

Mediterraner Gemüsesalat

Auberginenröllchen mit Schafskäsefüllung

* * *

Gebratene Hähnchenmedaillons in Estragon-Senfsauce

Möhren- Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln

p.P. 25,50

Buffet IV

Kleine Tapasvariation, bestehend aus
Dattel- Pflaumenspieß im Speckmantel
Stockfischbällchen
Bruschetta
Portugiesischer Landschinken
Grüne und schwarze Oliven

* * *

Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumen und Aprikosen
in Portweinsauce
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

p.P. 29,00

Buffet VI Vegetarisches Buffet *(auch vegan möglich)*

Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Honigvinaigrette
Belugalinsensalat mit Birne und Nüssen
Gebratene Zucchinischeiben mit Olivenpaste
Süßkartoffelsalat mit weißen Bohnen

* * *

Gemüsecurry mit Kartoffeln, Kichererbsen,
Kaiserschoten, Cashewkernen und Banane
Zucchini- Tomatengemüse und
Vollkornspirelli mit Olivenöl und Basilikum

p.P. 28,00

Buffet VI

Variation von selbstgebeiztem und geräuchertem Lachs
mit Senf-Dillsauce und
Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Marinierte Riesengarnelen mit Knoblauch und Zwiebeln
Apfel-Fenchelsalat mit Rosinen in Joghurtsauce
Kartoffel- Tomatensalat mit Pestosauce

* * *

Saltimboccaröllchen vom Schweinerücken*
gefüllt mit portugiesischem Landschinken und Salbei
Mediterranes Gemüse und Batatas ao murro (mit der Faust zerschlagene
Kartoffeln mit Meersalz und Olivenöl)

p.P: 35,50

** vom Kalbsrücken p.P. 48,50*

•

Empfehlung:

Bestellen Sie zu den Vorspeisen unser selbstgebackenes Baguettebrot
mit Aioli: *p. P. 1,80*

Wenn Sie Ihr Buffet lieber individuell zusammenstellen möchten,
finden Sie nachfolgend eine Auswahl von Vorspeisen,
Hauptgerichten und Desserts, die Sie nach Lust und Laune
variieren können.

Selbstverständlich sind auch alle anderen Fischarten auf Anfrage
möglich.

Gerne gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein,
bitte fragen Sie einfach nach!

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rind, mariniert mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch, mit Rucola und Parmesan belegt *Port. 7,00*
- Gebratene Sardinen á escabeche - in einer Rotweinessig-/ Zwiebelmarinade *5 Stk. 6,00*
- Gebratene Sardinen mit Meersalz *5 Stk. 5,00*
- Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce* *Port. 7,00*
- Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Honig *Port. 5,50*
- Hähnchenbrust- Aprikosenspiess mit Honig- Thymianmarinade* *Stk. 3,90*
- Getrocknete Tomaten mit Büffelmozzarella und Pesto *Stk. 3,20*

Hauptgerichte

- Französische Maishähnchenbrust mit Piri Piri Marinade, mediterranem Gemüse und gebratenen Drillingen *p.P. 24,90*
- Französische Perlhuhnbrust mit den gleichen Beilagen *p.P. 28,90*
- Kalbsmedaillons in Estragonsauce mit tagesfrischem Marktgemüse und Kartoffelgratin *p.P. 29,90*
- Medaillons vom iberischen Eichelschwein in Portweinsauce mit portugiesischem Bohnengemüse und Batatas ao murro (mit der Faust zerschlagene Kartoffeln mit Olivenöl und Meersalz) *p.P. 30,50*
- Lammkarree mit würziger Thymiansauce, Peperonata (Paprikaschmorgemüse) und gebratenen Drillingen *p.P. 36,90*
- Bacalhau á lagareiro - Stockfisch mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch in Olivenöl mit herzhaftem Bohnengemüse und portugiesischen Kartoffeln *p.P. 24,90*
(Die Beilagen können auch getauscht werden.)

Desserts

Herrencreme: Selbstgemachter Vanillepudding mit echter Vanille, Schokoladenbrocken, Rum und Schlagsahne		8,00
Damencreme: Wie Herrencreme, aber ohne Alkohol		7,50
Tobleronemousse	große Portion	7,50
	kleine Portion	4,00
Bolacha Maria Creme: Portugiesische Butterkekse, mit Mandellikör beträufelt und einer Creme aus Ricotta und Mascarpone	große Portion	7,50
	kleine Portion	4,00
Aletria: Süße Nudeln (das portugiesische Familiendessert)	große Portion	4,50
	kleine Portion	2,50
Pastel de nata: Knusprige Blätterteigtörtchen mit Vanillecremefüllung, mit Zimt und Puderzucker bestäubt	Stk.	3,50
Panna Cotta	Portion	6,50
Tiramisu	Portion	7,00
Dazu passt (ab 10 Personen): Bunte Obstplatte, mindestens 6 verschiedene Obst- und Beerensorten in mundgerechte Stücke geschnitten	Portion	7,00
Portion karamellisierte Ananas		3,50
Portion Orangen-Minzsalat		3,50
Portion Apfel- Rosinenkompott		3,50
Portion Gewürzpflaumen		3,50

Falls Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie uns an.
Wir arbeiten individuell und werden auf Ihre Anfragen gerne eingehen.

Wir arbeiten grundsätzlich ohne Zusatzstoffe, künstliche Aromen oder Geschmacksverstärker.

Gluten- oder laktosefreie Gerichte sind in der Regel nach Absprache problemlos machbar.

Bei Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen von zugekauften Produkten wie z.B. Schinken stellen wir Ihnen die Informationen gerne zur Verfügung.

-Alle Preise in Euro inklusive 7% MwSt.-