



Silvesterbüffet

Frankreich trifft Spanien

Vorspeisen

Kartoffeltortilla mit Gemüse
Artischockenböden mit getrockneten Tomaten und Ruccola
verschiedene Tapas mit Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und Gemüse
Gazpacho
Serranoschinken und Chorizo
Frittierte Tintenfischringe
Gefüllte und gegrillte Champignons
Verschiedene Flammkuchen
Muscheln in Tomatensoße
Leberpate
Albondigas (Spanische Hackbällchen in Tomatensoße)
Blattsalat mit zwei verschiedenen Dressing's
Rohkostsalate

Hauptgang

Paella mit Fisch und Geflügel
Pollo vino in Cherry-Sahne-Soße
Papas Arrugadas mit Mojo Rojo und Mojo Verde
Knoblauch Chili Nudeln
In Tomatensoße geschmortes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini)
Seeteufel in Bouillabaisse Soße
Im Ganzen gebratenes Roastbeef, vor Ort frisch aufgeschnitten
Wahlweise Soße Bearnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersoße

Dessert

Malaga Parfait
Crema Catalana
Churros mit Schokoladensoße
Mousse au chocolat
Kleine Auswahl von spanischen und französischen Käsesorten

64,90 € pro Person