



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