



TAPAS&CO
BAR
CANTINA
1ST. FLOOR

IHR
ANSPRECHPARTNER
FÜR JEDEN ANLASS

Oldenburger Str. 4a / 49377 Vechta / Tel: 04441 – 99 99 88 |
www.tapasundco.de

Menü – Empfehlungen für Gruppen

ab 20 Personen bei einheitlicher Bestellung, serviert in großen Pfannen am Tisch oder als Büfett im 1st Floor

Vorspeise

Brot & Alioli <i>Tapas-Hausbrot mit Knoblauchcreme</i>	2,10
Maiscremesuppe <i>mit leichter Chili-Note</i>	3,90
Tomaten-Orangensuppe <i>mit Basilikum-Pesto</i>	3,90
Kokos-Curry-Suppe <i>fruchtig, mit leichter Ingwernote</i>	3,90
Knoblauch-Kartoffelsuppe <i>mit Kräutern und Croutons</i>	3,90
Feige / Wildkräuter <i>frische Feige mit Ziegenfrischkäse gefüllt und im Serranomantel mit Honig gebacken an Wildkräuter-Rucola-Salat mit Balsamico, Brot und Alioli</i>	5,90
Tapasauswahl vegetarisch <i>eingelegte gegrillte Paprika und Champignons, marinierter Hirtenkäse, gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Ziegenfrischkäse, Oliven, Brot & Alioli</i>	5,90
Tapasauswahl <i>eingelegte gegrillte Paprika und Champignons, Serranoschinken, Manchegokäse, Chorizo, gefüllte Peperoni, Oliven, Brot & Alioli</i>	5,90

Menü – Empfehlungen für Gruppen

ab 20 Personen bei einheitlicher Bestellung, serviert in großen Pfannen am Tisch oder als Büfett im 1st Floor

Hauptgang

Filetpfanne

16,90

*Schweinefilet im ganzen gebraten mit BBQ-Honig-Glasur
Hähnchenbrustfilet mariniert mit Curry, Knoblauch und Kräutern
frisches Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren,
Kirschtomaten und Champignons, Rosmarinkartoffeln, Papas Bravas
Kräuterbutter, Sour Creme, Salsa und knackig frische Salate*

Steakpfanne

18,90

*Rinderhüftsteak 100g, Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet
Knoblauchtomate, Bohnen im Speckmantel, frische Champignons
Papas bravas, Kräuterbutter, Sour Creme, Salsa und knackig frische Salate*

BBQ – Pfanne

16,90

*Spieße von Hähnchenbrust und Paprika, Spare-Ribs in pikanter Honigmarinade
feurige Albondigas (Hackbällchen in Tomatensalsa)
frisches Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren,
Kirschtomaten und Champignons, Papas bravas, Alioli, Sour Creme, Salsa
und knackig frische Salate*

Coq au Vin

13,90

*Hähnchenoberkeule und Brustfilet mit Schalotten, Möhren, Knoblauch
Champignons und Tomate in kräftiger Rotweinsauce geschmort.
Buntes Gemüse der Saison, Basmatireis, Rosmarinkartoffeln
und knackig frische Salate*

Menü – Empfehlungen für Gruppen

ab 20 Personen bei einheitlicher Bestellung, serviert in großen Pfannen am Tisch oder als Büfett im 1st Floor

Hauptgang

Pita - Büfett **10,90**

Fladenbrote zum „selber füllen“ mit:

Pulled Chicken, mariniert mit Curry, Ingwer, Knoblauch und Chili

Pulled Pork in würzig – fruchtiger BBQ-Marinade

frisches Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren,

Kirschtomaten und Champignons

bunter Krautsalat, Tomaten, Eisberg-Rucola Salat, Salatgurke, rote Zwiebeln

BBQ-Dip, Dijonsenf-Mayo, Alioli, Cocktailsauce, Spezialdressing

Spanferkelkeule & Hühnchen **13,90**

saftig gegrillte Spanferkelkeule mit glacierten Zwiebeln in Rotwein – Sauce

zartes Hähnchenbrustfilet in Schnittlachsahne

frisches Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren,

Kirschtomaten und Champignons, Rosmarinkartoffeln

bunter Krautsalat, marktfrischer bunter Bauern – Salat mit Feta, Oliven, Paprika,

Gurke, Cherrytomate und Eisbergsalat, Hausdressing

Dessert

Vanilleeiscreme **2,90**

mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen

Erdbeereis mit Rucola **2,90**

und rosa Pfeffer

Panna Cotta **3,50**

mit Fruchtsauce

warmer Schokokuchen **3,90**

mit Mango-Chili-Chutney

Tapas&Co
Oldenburger Str. 4a
49377 Vechta

Tel: 04441 – 99 99 88

Mail: info@tapasundco.de

Bei Menü- Büfettbestellungen kann die Personenanzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei reduziert werden. Änderungen und Korrekturen behalten wir uns vor.

Büfetts für Gruppen

ab 30 Personen

Spanisches Büfett Nr. 1

19,90

*Oliven, mariniert mit Knoblauch und Kräutern
Champignons in Knoblauch mit gebratener Chorizo
Luftgetrockneter spanischer Bergschinken mit Rucola und Pesto
Manchego-Käse aus La Mancha
Salat mit Huhn, Paprika und roten Zwiebeln in Chili - Honig - Sauce
Spanischer Kartoffelsalat mit Artischocken, Thunfisch und roten Zwiebeln
Räucherlachs und Ei gefüllt
Grobe spanische Paprikasalami, pikant - scharf
Tortilla mit Blattspinat und Pinienkernen
Brot und Alioli*

*Bunter Krautsalat, Eisberg-Rucola Salat mit Karottenraspel, Paprika und Gurke
Kirschtomaten-Mozzarella Salat, Joghurt-Dressing, Olivenöl, Balsamicoessig*

*Schweinerücken am Stück gegrillt, mariniert mit Knoblauch und Kräutern
Paprika- und Zwiebelstreifen in Sahnesauce
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Cocos - Chili - Sauce
Fleischbällchen in pikanter Tomaten-Salsa
frisches Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren,
Kirschtomaten und Champignons
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis*

Büfetts für Gruppen

ab 30 Personen

Spanisches Büfett Nr. 2

26,90

*Oliven, mariniert mit Knoblauch und Kräutern
Champignons in Knoblauch mit gebratener Chorizo
Luftgetrockneter spanischer Bergschinken mit Rucola und Pesto
Manchego-Käse aus La Mancha
Salat mit Huhn, Paprika und roten Zwiebeln in Chili - Honig - Sauce
Spanischer Kartoffelsalat mit Artischocken, Thunfisch und roten Zwiebeln
Räucherlachs und Ei gefüllt
Paprika - Garnelen Salat
eingelegter Hirtenkäse mit Peperoni und Olivenöl
Brot und Alioli*

*Bunter Krautsalat, Eisberg-Rucola Salat mit Karottenraspel, Paprika und Gurke
Kirschtomaten-Mozzarella Salat, Joghurt-Dressing, Olivenöl, Balsamicoessig*

*Mallorquinisches Hähnchen mit Kräutern, Knoblauch und Oliven geschmort
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit grünem Pfeffer und frischen
Champignons in Rahmsauce
Lachsfilet mit Basilikumsahne
frisches Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren und Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln, Papas bravas, Basmatireis*

*Panna Cotta mit Fruchtsauce
Vanilleiscreme mit heißen Kirschen oder Zimtpflaumen*

Tapas & Fingerfood

Für Gruppen ab 20 Personen

Tapastafel Nr.1

18,90

*Mozzarella und Kirschtomaten mit hausgemachtem Pesto im Glas
Tomaten - Carpaccio mit Rucola, Parmesan, Balsamico und Olivenöl
Spieße mit Manchegokäse und gegrillter Paprika*

*Pflaumen und Datteln im Speckmantel
gebackener Ziegenweichkäse auf Zwiebel-Balsamico-Konfit
Knoblauch-Champignons mit Parmesan gratiniert
Pimientos de padron, kleine frittierte Paprikaschoten mit Meersalz*

*Hähnchenspieße, mariniert mit Knoblauch, Chili, Ingwer & Koriander
Tortilla mit Kartoffel, Spinat, Kirschtomate und Hirtenkäse
Arroz con verdura: Reisgericht mit Zucchini, Lauch, Paprika, schwarze Bohnen und
Kirschtomate, abgerundet mit einem Hauch Knoblauch*

*Grillgemüse mit Paprika, Zucchini, Champignons, rote Zwiebeln
grüne Bohnen und Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln
Honig-Limetten-Schmand
Kokos-Chili-Sauce
Alioli
Tapas-Hausbrot*

Tapas & Fingerfood

Für Gruppen ab 20 Personen

Tapastafel Nr.2

20,90

*Roulade von Räucherlachs und Kräutern
Marinierter Schafskäse mit Oliven und Basilikum
Spanischer Kartoffelsalat mit Artischocken, Thunfisch und roten Zwiebeln
Knoblauch-Champignons mit gebratener Chorizo
Tomaten- Carpaccio mit Mozzarella - Chilisalat
Serranoschinken mit Pesto und Rucola
Manchegokäse mit Kapernbeeren
Kräuter-Knoblauch Oliven*

*Datteln im Speckmantel
Fleischbällchen in Tomaten-Chili-Salsa
Paprikawurst in Rotwein-Balsamico-Jus
Hähnchenspieße in pikanter Rosmarin-Honig-Glasur
marinierte Medaillons und Paprika am Spieß
kleine Kartoffeln mit Salzkruste und Pesto
Spinattortilla mit Pinienkernen*

*Alioli
Tapas-Hausbrot*

All Inklusive Angebot* pro Pers. 48,50

Feiern Sie unbeschwert in gemütlicher Atmosphäre!
Für Gruppen ab 30 Personen

Büfett

*Oliven, mariniert mit Knoblauch und Kräutern
Champignons in Knoblauch mit gebratener Chorizo
Luftgetrockneter spanischer Bergschinken mit Rucola und Pesto
Salat mit Huhn, Paprika und roten Zwiebeln in Chili - Honig - Sauce
Spanischer Kartoffelsalat mit Artischocken, Thunfisch und roten Zwiebeln
eingelegter Hirtenkäse mit Peperoni und Olivenöl
Brot und Alioli*

*Bunter Krautsalat, Eisberg-Rucola Salat mit Karottenraspel, Paprika und Gurke
Kirschtomaten-Mozzarella Salat, Joghurt-Dressing, Olivenöl, Balsamicoessig*

*Mallorquinisches Hähnchen mit Kräutern, Knoblauch und Oliven geschmort
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit grünem Pfeffer und frischen
Champignons in Rahmsauce
frisches Grillgemüse aus Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Möhren und Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln, Papas bravas, Basmatireis*

Getränke

*Becks vom Fass, Becks alkoholfrei
Merlot, Pinot Grigio, Prosecco
Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Energy, Tonic Water
Bacardi, Havana Club, Jim Beam, Korn, Mariacron, Bombay Dry Gin
Sourz Apple, Sourz Red Berry*

** Das Angebot ist begrenzt auf 7 Stunden Veranstaltungsdauer, nach 7 Stunden werden die dann verzehrten Getränke nach Verbrauch abgerechnet, sowie das Servicepersonal pro Stunde mit 25,00 € pro Bedienung berechnet.*

Flaschenpreise für Veranstaltungen

Abrechnung nach Verbrauch

Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite	1,0 l	5,00 €
Säfte	1,0 l	5,00 €
Mineralwasser	0,75 l	5,00 €
Loona Tonic Water	1,0 l	5,00 €
Pinot Grigio	0,75 l	18,90 €
Conde de Alicante	0,75 l	17,90 €
Prosecco	0,75 l	21,50 €
Mariacron	0,7 l	32,00 €
Berentzen Korn	0,7 l	28,00 €
Bacardi Carta Blanca	0,7 l	36,00 €
Bacardi Gold	0,7 l	38,00 €
Bacardi RAZZ	0,7 l	42,00 €
Jägermeister	0,7 l	42,00 €
Havanna Club 3 Jahre	0,7 l	42,00 €
Absolut Vodka	0,7 l	42,00 €
Bombay Dry Gin	0,7 l	42,00 €
Smirnoff Red Label	0,7 l	32,00 €
Jim Beam	0,7 l	42,00 €
Ballantines	0,7 l	42,00 €
Jack Daniels	0,7 l	42,00 €
Licor 43	0,7 l	48,00 €
Sambuca	0,7 l	48,00 €
Ouzo 12	0,7 l	38,00 €
Tequila	0,7 l	42,00 €
Sourz Apple	0,7 l	22,00 €
Sourz Red Berry	0,7 l	22,00 €
Hubertustropfen	2 cl	1,50 €
Caipirinha		5,00 €
Aperol Sprizz		3,90 €