



# 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** **2,10**

*Tapas-Hausbrot mit Knoblauchcreme*

**Maiscremesuppe** **3,90**

*mit leichter Chili-Note*

**Tomaten-Orangensuppe** **3,90**

*mit Basilikum-Pesto*

**Kokos-Curry-Suppe** **3,90**

*fruchtig, mit leichter Ingwernote*

**Knoblauch-Kartoffelsuppe** **3,90**

*mit Kräutern und Croutons*

**Feige / Wildkräuter** **5,90**

*frische Feige mit Ziegenfrischkäse gefüllt und im Serranomantel  
mit Honig gebacken an Wildkräuter-Rucola-Salat  
mit Balsamico, Brot und Alioli*

**Tapasauswahl vegetarisch** **5,90**

*eingelegte gegrillte Paprika und Champignons, marinierter Hirtenkäse,  
gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Ziegenfrischkäse, Oliven, Brot & Alioli*

**Tapasauswahl** **5,90**

*eingelegte gegrillte Paprika und Champignons, Serranoschinken,  
Manchegokäse, Chorizo, gefüllte Peperoni, Oliven, Brot & Alioli*



# 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*



# 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*