

Menü Madrid

Gratinierte Jakobsmuscheln
in Sekt-Sauce

Solomillo de temera en Madeira-Sauce
Zartes Rinderfilet in Madeira-Sauce
mit Rosmarinkartoffeln und
Gemüse der Saison
(aus frischem Rinderfond und
portugiesischem Madeira-Wein)

oder

Lucioperca a la parilla
Zanderfilet gegrillt
mit Butterkartoffeln, Brokkoli
und Sauce Hollandaise

Leche asada
Crème Karamell

Preis pro Person: 35,00 €

ab 8 Personen möglich, nur mit Vorreservierung
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

**Alle Speisen werden aus frischen Zutaten und in bester Qualität
mit selbstgemachten Fond zubereitet.**

Menü Katalonien

Knuspriger Babyleaf Salat
mit Rucola, Parmesan
und Balsamico Dressing

Cordero Katalana
traditionelles katalanisches Lamm
in würziger Tomaten-Rotweinsauce
mit Oregano-Kartoffeln und saisonales Gemüse

oder

Dorada al horno
Dorade gegrillt
auf Saisongemüse mit Salzkartoffeln
und Brokkoli mit Sauce Hollandaise

Crema Katalana
karamellierte Vanillecrème

Preis pro Person: 28,00 €

ab 8 Personen möglich, nur mit Vorreservierung
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

**Alle Speisen werden aus frischen Zutaten und in bester Qualität
mit selbstgemachten Fond zubereitet.**

Menü Kastilien

Knackiger Saisonsalat
mit Tomaten, Käse, Paprika, Gurken
auf Babyleaf mit Petersilie Vinaigrette

Cordero de leche estofado
Geschmortes Milchlamm
aus dem Backofen
mit Bratensauce, Kartoffelpüree und
saisonaem Gemüse

oder

lubina a la plancha
gebratener Wolfsbarsch
mit pochiertem Gemüse, Petersilienkartoffeln
und Zitronen-Vinaigrette

Leche asada
Creme Karamell

Preis pro Person: 27,00 €

ab 8 Personen möglich, nur mit Vorreservierung
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

**Alle Speisen werden aus frischen Zutaten und in bester Qualität
mit selbstgemachten Fond zubereitet.**

Menü Sevilla

Caprese Salat
Tomate, Mozzarella auf Rucola
mit Basilikum Vinaigrette

Fileto de cerdo en salsa de Espagnole
Schweinefilet in Espagnole Sauce
mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse

oder

Pochiertes Lachs im Chardonnay-Schaumsauce
auf Babyspinat und Butterkartoffeln

Crema Katalana
karamellierte Vanillecrème

Preis pro Person: 25,00 €

ab 8 Personen möglich, nur mit Vorreservierung
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

**Alle Speisen werden aus frischen Zutaten und in bester Qualität
mit selbstgemachten Fond zubereitet.**

Menü Palma de Mallorca

Jamón y melón
Serranoschinken auf Vanila marinierte Melone

Beef Ragout Bourgogne
Rinderfiletstreifen in Portwein-Pilzsauce
mit Gemüse und Kartoffeln
(aus frischem Rinderfond)

oder

Filete de Hailbutt salteado
Sautiertes Heilbuttfilet
mit Kartoffeln und pochiertem Gemüse
in Safran-Schaumsauce

Profiterole
Windbeutel mit Vanillefüllung
und Schokoladendressing

Preis pro Person: 30,00 €

ab 8 Personen möglich, nur mit Vorreservierung
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

**Alle Speisen werden aus frischen Zutaten und in bester Qualität
mit selbstgemachten Fond zubereitet.**