

GALA 2025

MENÜ 2026 KOMMT BALD!



SILVESTERGALA





AUSWAHL AN IBERISCHEN WURSTWAREN UND INTERNATIONALEN KÄSESORTEN

- Verkostung iberischer Wurstwaren
- Von unserem Küchenchef ausgewählte Käseplatten
- Auswahl an Brotsorten

AUSWAHL AN GOURMET-RÄUCHERFISCH

- Lachs
- Kabeljau
- Heringe
- Aal

SALATE, CRUDITÉS UND KALTE GERICHTE

- Frische Crudités der Saison
- Eingelegtes Gemüse
- Auswahl an Saucen, Dressings und Vinaigrettes

EINZELPORTIONEN

- Melonensuppe mit Minze
- Meeresfrüchte-Pastete mit Cocktailsoße
- Lachs-Biskuit mit Tartarsauce
- Karamellisierte Gurke mit griechischer Soße
- Miesmuscheln mit Mojo Picón-Sauce
- Auswahl an Mini-Waffeltüten mit Foie-Mousse und Waldfrüchten

SALATE, ROHKOST UND KALTE GERICHTE

- Quinoa-Salat mit Edamame
- Wakame-Algensalat mit geröstetem Sesam
- Oktopus-Carpaccio mit Meersalzflöckchen
- Gratinierte Ziegenkäserolle auf einem Bett aus karamellisierten Zwiebeln
- Verschiedene Sushi-Sorten
- Thunfisch-Tataki nach Art des Küchenchefs

FRISCHE MEERESFRÜCHTE

- Weiße Garnelen
- Alistado de Huelva (Sardellen)
- Messermuscheln
- Garnelen
- Galicische Miesmuscheln
- Seespinnen

BISQUE - KREBSSUPPE

LIVE-KOCHEN MIT FRISCHEN PRODUKTEN, BEGLEITET VON SOBEN UND BEILAGEN

- Rinderfilet mit Pfeffer
- Iberische Schweinekeule mit Pedro-Ximenez-Reduktion
- Lammkoteletts

- Roter Thunfisch mit Teriyaki-Sauce
- Zackenbarsch mit Mojo-Verde-Schaum
- Gegrillte Riesengarnelen
- Grüner Spargel
- Shiitake-Pilze
- Kartoffeln aus Teneriffa

UNSERE WEIHNACHTSKÜCHE UND IHRE BEILAGEN

- Traditionell gebratenes Milchlamm mit Brokkoli-Kuchen
- Entenconfit mit Sauce mit Haselnuss-Kartoffeln
- Geflügelbrust mit Senf nach alter Art
- Gebratene Hähnchenfilets mit Panko
- Seeteufel aus dem Kantabrischen Meer nach Seemannsart mit Garnelen
- Garnelen mit knusprigem Knoblauch
- Jakobsmuscheln mit Schnittlauchcreme
- Gefüllte Champignons nach provenzalischer Art
- Bündel aus grünem Spargel
- Gemüse-Gyoza mit süßer Sojasauce
- Hausgemachte Krokette

RISOTTO MIT GAMBAS UND REDUKTION AUS WEIßWEIN AUS LANZAROTE

SÜSSES FINALE

- Auswahl an kleinen Kuchen
- Verkostung von Torten und Biskuitkuchen
- Schokoladentrüffel
- Mit Sahne gefüllte 'Lionesas' Profiteroles mit Schokoladencoulis
- Auswahl an Turrone und Weihnachtssüßigkeiten
- Verschiedene glutenfreie Torten
- Schokoladenbrunnen
- Verschiedene frische Früchte
- Süßigkeiten-Spieße

NACH DEM ABENDESSEN

- Käseplatten
- Iberische Wurstplatten
- Knoblauchsuppe
- Verschiedene Süßigkeiten

WEINE

- Rotwein: Luis Cañas Reserva
- Weißwein: El Grifo
- Champagner: Mumm
- Offene Bar (optional)

** Bitte erfragen Sie die Preise an der Rezeption.*

** Alle Allergene werden auf den Informationstafeln des Buffets angegeben.*