



WEIHNACHTS *gala*





AUSWAHL AN IBERISCHEN WURSTWAREN UND INTERNATIONALEN KÄSESORTEN

- Verkostung iberischer Wurstwaren
- Ausgewählte Käseplatten von unserem Küchenchef
- 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

- Salmorejo cordobés mit knusprigem Schinken
 - Meeresfrüchte
- Salat mit Mango in Zitrusfrüchten mazeriert
- Endivien mit Avocado, Apfel und Garnelen
 - Carpaccio vom Entrecôte mit Pfeffer
- Spieß aus kandierter Melone mit iberischem Schinken
 - Feta-Salat mit Kalamata-Oliven
 - Lachsmousse mit Basilikumöl
- Kichererbsen-Hummus -Tofu mit Himbeeren
- Taboulé mit Minze -Thunfisch-Tataki nach Art des Küchenchefs
 - Verschiedene Sushi-Sorten

FRISCHE MEERESFRÜCHTE

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

CREME AUS SAISONALEN PILZEN

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

- Rinderfilet
- Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße

- Rinderfilet mit Gorgonzola-Soße
- Lachsfilet mit Salzflocken
 - Sama
- Gegrillte Garnelen
- Sautiertes dreifarbiges Gemüse
 - Grüner Spargel
- Gegrillter Portobello-Pilze
 - Runzelkartoffeln

UNSERE WEIHNACHTSKÜCHE UND IHRE BEILAGEN

- Weihnachtsputen mit Pflaumensauce
- Iberische Schweinebacke mit Pedro-Ximenez-Sirup und Schalotten
- Gebratenes Zicklein mit Ofenkartoffeln
 - Knuspriges Hähnchen mit Panko
- Kabeljau-Supreme mit Knoblauch-Aioli
- Mit Meeresfrüchten gefüllte Paprika aus Navarra
- Gegrillter Tintenfisch mit Mojo Canario
- Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce
- Parmigiana mit neapolitanischer Sauce
 - Hausgemachte Kroketten

CREMIGER REIS MIT MEERESFRÜCHTEN

SÜSSER ABSCHLUSS

- Auswahl an kleinen Kuchen
- Verkostung von Weihnachtskuchen und -gebäck
 - Schokoladenspezialitäten
- Mit Sahne gefüllte 'Lionesas' Profiteroles mit Schokolade coulis
- Verschiedene Kuchen, glutenfrei
- Weihnachts Birnen mit Rotwein Karamell
 - Auswahl an Nougat
 - Weihnachtsgebäck

WEINKELLER

- Rotwein: Conde de San Cristóbal
- Weißwein: Pazo de San Mauro
- Cava (Sekt): Juvé & Camps Reserva de Familia

Offene Bar (optional)

* Bitte erfragen Sie die Preise an der Rezeption.

* Alle Allergene werden auf den Informationstafeln des Buffets angegeben.