

# feiern auf spanisch *pequeño*

*... zur begrüßung servieren wir euch:*  
kleine brottapas & einen spanischen sherry als aperitif

*... danach verwöhnen wir euch mit tapas:*  
ziegenkäse aus toledo, chorizo, auberginen,  
eingelegte gegrillte paprika, zucchini mit  
rosmarin, linsensalat, spanischer salat mit gambas,  
tomatensalat, karottensalat mit minze,  
in knoblauch eingelegte sardinen, meeresfrüchtesalat,  
hausgemachte AIOLI, migas & natürlich  
luftgetrockneten serrano-schinken aus granada.

*... jetzt geht's mit den warmen tapas weiter:*  
pulpo a la gallega, kräftiger fischeintopf,  
albondigas, gemüseragout, hühnerbruststücke in sherry,  
tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspeißchen,  
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,  
rosinenreis, chorizo frito & fischspieße

*... beim feiern auf spanisch "pequeño"  
kannst du deine getränke einfach  
nach lust und laune "a la carte" bestellen!*

**preis pro person 29,00 €**  
(ab 8 personen / ohne getränke)

# feiern auf spanisch *clásico*

*... zur begrüßung servieren wir euch:*  
kleine brottapas & einen spanischen sherry als aperitif

*... danach verwöhnen wir euch mit tapas:*  
ziegenkäse aus toledo, chorizo, auberginen,  
eingelegte gegrillte paprika, zucchini mit  
rosmarin, linsensalat, spanischer salat mit gambas,  
tomatensalat, karottensalat mit minze,  
in knoblauch eingelegte sardinen, meeresfrüchtesalat,  
hausgemachte AIOLI, migas & natürlich  
luftgetrockneten serrano-schinken aus granada.

*... jetzt geht's mit den warmen tapas weiter:*  
pulpo a la gallega, kräftiger fischeintopf,  
albondigas, gemüseragout, hühnerbruststücke in sherry,  
tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspeißchen,  
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,  
rosinenreis, chorizo frito & fischspieße

*... dazu servieren wir euch:*  
roten & weissen hauswein, bier vom fass,  
mineralwasser (still & medium),  
coca cola, zitronen-, orangenlimonade  
und apfelsaftschorle.

**preis pro person 39,00 €**  
(ab 8 personen)

# feiern auf spanisch *grande*

*... zur begrüßung servieren wir euch:*  
kleine brottapas & einen spanischen cava

*... danach verwöhnen wir euch mit tapas:*  
ziegenkäse aus toledo, chorizo, auberginen,  
eingelegte gegrillte paprika, zucchini mit  
rosmarin, linsensalat, spanischer salat mit gambas,  
tomatensalat, karottensalat mit minze,  
in knoblauch eingelegte sardinen, meeresfrüchtesalat,  
hausgemachte AIOLI, migas & natürlich  
luftgetrockneten serrano-schinken aus granada.

*... jetzt geht's mit den warmen tapas weiter:*  
pulpo a la gallega, kräftiger fischeintopf,  
albondigas, gemüseragout, hühnerbruststücke in sherry,  
tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspeißchen,  
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,  
rosinenreis, chorizo frito, fischspieße & gambas "pil pil"

*... zum süßen abschluss:*  
crema catalana und dazu einen brandy

*... dazu servieren wir euch:*  
riscal tempranillo & marques de riscas blanco,  
alle biere nach wunsch, mineralwasser  
(still & medium), coca cola, zitronen-, orangenlimonade  
und saftschorlen.

**preis pro person 59,00 €**  
(ab 8 personen)