

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 schweinefiletspießchen,
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 35,00 €
(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 schweinefiletspießchen,
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,
rosinenreis, chorizo frito & fischspieße*

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

preis pro person 49,00 €
(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 schweinefiletspießchen,
herzhafter lammeintopf, knoblauchaufternpilze,
rosinenreis, chorizo frito, fischspieße & gambas "pil pil"*

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

*... dazu servieren wir euch:
jean leon 3055 BIO rot & weiß,
alle biere nach wunsch, pineo mineralwasser
(still & medium), coca cola, zitronen-, Orangenlimonade
und saftschorlen jeder art.*

preis pro person 69,00 €
(ab 8 personen)

feiern auf spanisch pequeño

... we welcome you with:

small bread tapas & a spanish sherry

... then we serve you with tapas:

*goat cheese from toledo, chorizo, aubergines,
pickled grilled peppers, zucchini with
rosemary, lentil salad, spanish salad with prawns,
tomato salad, carrot salad with mint,
sardines, seafood salad,
homemade aioli migas &
air dried serrano ham from granada.*

... now we start with warm tapas:

*pulpo a la gallega, powerful fish stew,
albondigas, vegetable ragout, chicken breast pieces
in sherry, tortilla with vegetables, pork kebabs,
lamb stew, garlic oyster mushrooms,
raisin rice, chorizo frito & fish kebabs*

*... while feiern auf spanisch "pequeno"
you can simply
order your drinks "a la carte"!*

price per person 35,00 €

(from 8 personen / without getränke)

feiern auf spanisch clásico

... we welcome you with:

small bread tapas & a spanish sherry

... then we serve you with tapas:

*goat cheese from toledo, chorizo, aubergines,
pickled grilled peppers, zucchini with
rosemary, lentil salad, spanish salad with prawns,
tomato salad, carrot salad with mint,
sardines, seafood salad,
homemade aioli migas &
air dried serrano ham from granada.*

... now we start with warm tapas:

*pulpo a la gallega, powerful fish stew,
albondigas, vegetable ragout, chicken breast pieces
in sherry, tortilla with vegetables, pork kebabs,
lamb stew, garlic oyster mushrooms,
raisin rice, chorizo frito & fish kebabs*

... served for you:

*red & white house wine, draft beers,
pineo mineral water (still & medium),
coca cola, lemon-, orange limonade
and apple juice.*

price per person 49,00 €

(from 8 personen)

feiern auf spanisch grande

.. we welcome you with:

small bread tapas & a spanish cava

... then we serve you with tapas:

*goat cheese from toledo, chorizo, aubergines,
pickled grilled peppers, zucchini with
rosemary, lentil salad, spanish salad with prawns,
tomato salad, carrot salad with mint,
sardines, seafood salad,
homemade aioli migas &
air dried serrano ham from granada.*

... now we start with warm tapas:

*pulpo a la gallega, powerful fish stew,
albondigas, vegetable ragout, chicken breast pieces
in sherry, tortilla with vegetables, pork kebabs,
lamb stew, garlic oyster mushrooms,
raisin rice, chorizo frito, fish kebabs & gambas "pil pil"*

... the sweet end:

crema catalana and a brandy

... served for you:

*jean leon 3055 BIO red & white,
all beers, pineo mineral water
(still & medium), coca cola, lemon-, orange limonade
and all juices.*

price per person 69,00 €

(from 8 personen)