

# f 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, maurische schweinefiletspießchen, tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspießchen, herzhafter lammeintopf, knoblauchausternpilze, 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 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, knoblauchausternpilze, 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 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, maurische schweinefiletspießchen, tortilla mit gemüse, maurische schweinefiletspießchen, herzhafter lammeintopf, knoblauchausternpilze, rosinenreis, chorizo frito, fischspieße

... dazu servieren wir euch:

roten & weissen hauswein, bier vom fass, pineo mineralwasser (still & medium), coca cola, zitronen-, orangenlimonade und apfelsaftschorle.

... dazu servieren wir euch:

jean leon 3055 BIO, alle biere nach wunsch, pineo mineralwasser (still & medium), coca cola, zitronen-, orangenlimonade und saftschorlen

**preis pro person 80,00 €**

(ab 8 personen)

die reservierte personenanzahl verbindlich ist & von uns berechnet wird. änderungen, die personenanzahl betreffend, nehmen wir gerne bis 48 Stunden vor veranstaltung an. die aufgeführten getränke sind während ihrer reservierungszeit, aber max. 3 stunden ab veranstaltungsbeginn inklusive. solltest du eine verlängerung wünschen, wird pro anwesende person/stunde ein aufschlag berechnet (nach verfügbarkeit). clásico = 5,00 € | grande = 8,00 €

# f spanisch queño

*.. 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, 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, 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 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 s gr

*.. 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)*

that the reserved number of people is binding and will be calculated by us. We are happy to accept changes to the number of people up to 48 hours before the start of the event. Changes made during your reservation time, but max. 3 hours from the start of the event. if you want an extension, a surcharge will be charged per person/hour. (classic = €5.00)