

# Buffet Sevilla € 17,90

netto zzgl. MwSt.

*Vorspeisen (Bis 20 Personen fünf zur Wahl,  
ab 20 Personen sechs zur Wahl)*

Gemischter Brotkorb der Feinbäckerei Kurth mit vier Dips zur Wahl  
Brokkoliflan  
Blätterteigkissen mit einer mallorcinischen Ziegenkäsefüllung  
Pflaumen im Baconmantel  
Gefüllte Auberginenröllchen  
Tomate – Mozzarella Platte mit hausgemachtem Basilikumpesto  
Antipasti (in Olivenöl und italienischen Kräutern gebratenen Paprika, Auberginen, Zucchini und  
Champignons mit marinierten Oliven)  
Apfel – Selleriesuppe mit karamellisierten Walnüssen

*Hauptgänge (Bis 20 Personen zwei zur Wahl,  
ab 20 Personen drei zur Wahl)*

Tagliatelle mit Shrimps in Spinatrahm  
Albondigas „Paulus„ in bäuerlicher Tomatensauce (spanische Hackfleischbällchen Spezialität)  
Hühnerfilet vom Bauern Kempe mit einer andalusischen Ziegenkäsefüllung auf Portweinjus  
Medaillons vom Schweinefilet auf Sherryjus  
Tilapiafilet auf Mango – Chili Rahm  
Lachsfilet in Basilikumsauce

*Beilagen (Bis 20 Personen vier zur Wahl,  
ab 20 Personen fünf zur Wahl)*

Röstkartoffeln  
Schmelzkartoffeln  
Wildreismischung  
mediterane Gemüsewürfel  
Chorizo Prinzessbohnen  
Basilikumlinsen  
Apfel- Spitzkohl – Tymiangemüse

*Dessert (bis 20 Personen zwei zur Wahl,  
ab 20 Personen drei zur Wahl)*

Tiramisu  
Beschwipste Birnen  
Zartbitter Schokoladenmousse  
Creme Brulée

