

Menü - Vorschlag „Ayamonte-II“

Bestehend aus Tapas, Pollo de miel con Almendras u. Nachtisch

Häppchen / Tapas:

- spanische Käsevielfalt
- Serranoschinken und spanische Salami
- Tortilla, hausgemacht
- Muslitos del Mar (Krebsschenkel)
- Pimientos con Queso (roter Parika, gefüllt m. Frischkäse, süßlich pikant)
- Ensalada Murciana (Thunfischsalat)
- Empanadillas de Bonito (Teigtaschen, gefüllt m. Tomate u. Thunfisch)
- Aceitunas (Olivenauswahl)
- Alioli, hausgemacht (Knoblauchcreme)
- Gambas al Ajillo (Garnelen in Knoblauchöl)
- Artischockenherzen (mariniert)
- Sherry-Zwiebeln
- Ensalada Latina (frischer, bunter Sommersalat)
- Spanisches Landbrot



Hauptspeise / Plato principal::

- Pollo in „Tomaten-Honig-Mandelsoße“, dazu Safranreis und Ofengemüse.

Nachtisch / Postre:

- Flan Royal (spanischer Vanille-Pudding mit Karamellsoße „Royal“)

Alle Gerichte werden in den landestypischen Tonschalen serviert.

Preis pro Person (nur ab 20 Personen): € 25,00

Ihr Ansprechpartner bei uns: Fr. Carmen Stüber

Telefon: 06172-921821 • www.imuy-bien.net • info@imuy-bien.net

Louisenstr. 58-60 • 61348 Bad Honburg