



## **Menu – Vorschlag „Ayamonte“ ab 20 Personen**

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

### **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**
- **Spanisches Landbrot**

### **Hauptspeise:**

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

### **Nachtisch:**

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

Alle Gerichte werden in den landestypischen Tonschalen serviert.

**Preis pro Person (nur ab 20 Personen): € 36,00**

(zzgl. Lieferkosten • Anfahrt und Abholung)

- Auf Wunsch stellen wir Servicepersonal zur Verfügung.  
Ebenfalls Geschirr, Mobiliar, Zelt und musikalische Begleitung für Ihre Veranstaltung.