

MUSKAT



Muskat Catering
Inh. Joaquin von Dehn
Freisinger Str. 4b
85406 Zolling

SPANISCHES BUFFET

Tapas und Vorpeisen:

- Jamon Serrano mit Honigmelone
- Marinierte Zwiebelchen mit Sherry
- Weisse Riesenbohnen mit Kreuzkümmel und Chilisauce
- Albondigas: Fleischbällchen in Knoblauch-Tomatensauce
- Tortilla gallega mit Paprika
- Gemischte marinierte spanische Oliven
- Boquerones al lacinagreta: eingelegte frische Sardellen
- Escavilada: Auberginen und Paprika geröstet, serviert mit Chili und Olivenöl
- Champignones al ajillo: Champignons gebraten mit Knoblauch und Thymian
- Gambas al ajillo: Garnelen gebraten mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl
- Pulpo a la gallega: Oktopussalat nach galizischer Art
- Cous-Coussalat mit Kichererbsen und Gemüsewürfeln
- Romanasalat mit Kirschtomaten und Avocado

Hauptgerichte:

- Fabada de Cerdo con Chorizo: Geschmortes Schweinefleisch mit Bohnen und scharfer Chorizowurst, dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
- Paella Valenciana (auf Wunsch frisch vor Ort zubereitet): Paella mit Gambas, Muscheln, Tintenfisch, Huhn, Gemüse und Safran
- Vegetarische Paella mit Artischocken und Pilzen

Nachspeisen:

- Mandelcreme mit Riojabirne und gehackten Pistazien
- Flan de caramelo: Creme Caramel mit Obstsalat

MUSKAT



Muskat Catering
Inh. Joaquin von Dehn
Freisinger Str. 4b
85406 Zolling

- Manchegokäse mit frischen Feigen
- Weissbrot und hausgemachte Alioli

Preis für dieses Angebot (exkl. Mehrwertsteuer):

- 30-50 Personen: 33,00€ pro Person
- 50-100 Personen: 30,00€ pro Person

Selbstverständlich können die einzelnen Buffets auch als Menü angeboten sowie individuell miteinander kombiniert werden – sprechen Sie uns einfach an!