

BBQ BUFFET

Brotauswahl, Oliven und zwei Dipp's: Alioli und „Xatócreme“ mit Haselnüssen und Paprika

Serrano Schinken mit Wald Pilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan
Mallorquinischer Tomatensalat mit Äpfeln, Kapern und Basilikum
Salat von grünen Böhnchen, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln
Quinoa Salat mit Fenchel und Orangen
Marinierte grüner Spargel und Baby Brokkoli

BBQ VOM HOLZKOHLEGRILL

Marinierte Medaillons vom Entrecote und Lammkoteletts
Saftige Involtinis von der Hähnchenbrust leicht pikant abgeschmeckt
Trilogie von spanischen Würstchen am Spieß und Pattys vom Angus
Scampi Spieße ohne Schale und Knoblauchöl mit Petersilie
Goldbrassen Filet mit Gemüse-Streifen in der Backfolie
gegrillte Gemüse: Aubergine, Paprika, Zucchini, Süsskartoffel, Kürbis und Rosmarinkartoffeln aus der Paella Pfanne
dazu werden BBQ Soßen, Dipp und Salatdressings gereicht



SHOW COOKING BUFFET

-Brotauswahl, Oliven und zwei Dipp's: Alioli und „Xatócreme“ mit Haselnüssen und Paprika

Mallorquinischer Tomatensalat mit Äpfeln, Kapern und Basilikum

Salat von grünen Böhnchen, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln

*Quinoa Salat mit Fenchel und Orangen
Marinierte grüner Spargel und Baby Brokkoli*

LIVE-COOKING STATION

*Black Angus Entrecote rosa gebraten mit Rotwein-Soße, live aufgeschnitten
Riesengarnelen*

Goldbrassen-Filet "Dorada Royal" a la minute zubereitet

*„Tumbet Mallorquin“ Aubergine, Zucchini, Paprika mit Tomaten-Soße in Tonschälchen
Rosmarinkartoffeln und Basmati-Koko-Reis*



DESSERTS

Tart Tatin und Mini Schokoladencoulant an Früchteboquet mit Himbeecouli

Himbeermousse Pyramide auf Vanillesoße mit Fruchtsalat

Frischkäse Crepé mit lauwarmer Schokolade und Mango Fächer

Joghurtcreme mit Minze und Mallorquinischen Erdbeeren auf Chantilly Creme

Feigen Parfait mit Schokoladenhaube und Maracuja Soße

Bailey's Eiercremetimbal mit Karamell und Blaubeeren auf Mokkaschaum

Tart Tatin mit Bourbon Vanilleeis und Brandyschaum an Waldbeeren

Lauwarmer Schokoladen Coulant mit Früchtebouquet und Vanillesoße

Trilogie von der Schokolade mit Tart, Mousse und Eiscreme auf Waldbeeren Soße



-Brotauswahl, Oliven und zwei Dipp's: Alioli und „Xatócreme“ mit Haselnüssen und Paprika

Mallorquinischer Tomatensalat mit Äpfeln, Kapern und Basilikum

Salat von grünen Böhnchen, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln

Quinoa Salat mit Fenchel und Orangen

Marinierte grüner Spargel und Baby Brokkoli

LIVE-COOKING STATION

Black Angus Entrecote rosa gebraten mit Rotwein-Soße, live aufgeschnitten

Riesengarnelen

Goldbrassen-Filet "Dorada Royal" a la minute zubereitet

„Tumbet Mallorquin“ Aubergine, Zucchini, Paprika mit Tomaten-Soße in Tonschälchen

Rosmarinkartoffeln und Basmati-Koko-Reis