

Petra Braun-Lichter

Gourmetköchin



Heroldsberg, den 2. Januar 2017

SPANISCHE TAPAS – EINE AUSWAHL

Klassische Auswahl:

- ◇ Artischocken mit Serranostreifen
- ◇ Tortilla / mit Gemüse
- ◇ Empanadas / mit Chorizo-Füllung
- ◇ Champignon in Sherry
- ◇ Kartoffelbällchen
- ◇ Kabeljau in Tomatensauce
- ◇ Eingelegte Oliven
- ◇ Schinkenmelone-Spießchen,
- ◇ Patatas arugas mit Mojo picon
- ◇ Boquerones-roh marinierte Sardellen
- ◇ Bunter Thunfisch-Kartoffelsalat
- ◇ Paprika-Oliven Spießchen
- ◇ Dattel mit Speck umwickelt
- ◇ Garnelen mit Safranmayonaise
- ◇ Crema catalana

zusätzliche Wahlmöglichkeiten für Gourmets:

- ◇ mit Meeresfrüchten, weiterem Fisch, etc.
- ◇ Serrano/Iberico Schinken, Lomo, Sobrasada, Wurstspezialitäten vom Wildschwein, etc.
- ◇ Spanischer Käse: z.B. Manchego-Schafskäse, Mohón-Kuhmilchkäse, Picón-Edelschimmel
- ◇ Bacalhau-verschieden verarbeitet z.B. als Kartoffelsalat
- ◇ Pimientos del Piquillo
- ◇ Verschiedene Olivensorten und Pasten

Lieferbar ab 10 Personen. Unverbindliches Angebot gerne auf Anfrage.

Hallerstraße 32B • 90562 Heroldsberg
Fon: 0 911 / 51 92 27 90 • Fax: 0 911 / 51 92 27 91
Email: email@gourmetkoechin.de
Homepage: www.gourmetkoechin.de