

Petra Braun-Lichter

Gourmetköchin



Heroldsberg, den 1. Januar 2024

SPANISCHE TAPAS – EINE AUSWAHL

Klassische Auswahl:

- ◇ Artischocken | Serranostreifen
- ◇ Tortilla | Gemüse (optional)
- ◇ Empanadas | Chorizo-Füllung (optional)
- ◇ Champignon in Sherry
- ◇ Kartoffelbällchen
- ◇ Kabeljau in Tomatensauce
- ◇ Eingelegte Oliven
- ◇ Schinkenmelone-Spießchen,
- ◇ Patatas arugas | Mojo picon
- ◇ Boquerones-roh marinierte Sardellen
- ◇ Bunter Thunfisch-Kartoffelsalat
- ◇ Paprika-Oliven Spießchen
- ◇ Dattel mit Speck umwickelt
- ◇ Garnelen | 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 32 B | 90562 Heroldsberg
Fon: 0 911 / 51 92 27 90 | Fax: 0 911 / 51 92 27 91
E-Mail: email@gourmetkoechin.de
Website: www.gourmetkoechin.de