

UNSER BUFFET BIETET EINE
AUSWAHL AN SALATEN,
ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

SALATE UND VORSPEISEN

CAPRESE-SALAT

*Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto,
Kapern und schwarzen Oliven*

MEXIKANISCHER SALAT

*Mit frittiertem Maisfladen, Feldsalat, Guacamole,
Grillhähnchen, Pico de Gallo-Soße, Jalapeños, Koriander
und einer Vinaigrette aus süßem und scharfem Chili*

GEMÜSECREMESUPPE MIT SAISONGEMÜSE

*Dazu eine Beilage aus den jeweiligen Zutaten
und Knoblauch-Petersilien-Croûtons*    

PAD THAI

*Sautierte Reismudeln mit Garnelen, Sojabohnensprossen,
Gemüse und Erdnüssen, Sojasoße, süßem Chili,
Sesamöl und Schnittlauch*

MALLORQUINISCHER „FRITO“ VOM SCHWEIN

*mit frischem Fenchel, Frühlingszwiebeln,
jungem Knoblauch und Kartoffeln*

KNUSPRIG GEBRATENER FISCH UND KRUSTENTIERE

*Mit buntem Gemüse in Marinara-Soße
auf Wasabi-Mayonnaise*

HAUPTGERICHTE

GEMISCHTE PAELLA

*Mit einem „Sofrito“ aus Schweine-, und Hühnerfleisch,
Tintenfisch mit Garnelen, Miesmuscheln
und Salmorreta-Paste*

BARSCHFILET NACH MÜLLERIN-ART

MIT KRÄUTERN

*auf knusprigem Wok-Gemüse
und Risolée-Kartoffeln*     

GEGRILLTES FILET VON DER

MITTELMEERBRASSE

*Mit einer cremigen Austernsoße, gewürzten Kartoffelspalten,
dazu gratinierte Zucchini mit Champignons und Mahón-Käse*

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST

*Auf Gemüsecurry, Basmatireis, Cajun-Soße
und gerösteten Cashewnüssen*

ENTRECÔTE VOM HOLZKOHLENGRILL

*Mit Salzflöckchen und Sauce béarnaise, hausgemachten
Pommes frites, Vichy-Karotten und grünen Bohnen
mit Knoblauch*  

UNSERE SÜSSSPEISEN

SCHOKO-WINDBEUTEL

*Sahnige Karamellcreme, heiße Schokoladensoße
und Concassé aus gerösteten Haselnüssen*

UNSER TIRAMISU

Mit Kaffee-Eis und Schokoladenknusper

FRUCHT-COMBO

*Melone, Mango und Erdbeeren, Zitronensorbet
und Orangenzen*

KÄSEPLATTE

*Ziegenkäsetaler, mittelalter Mahón-Käse und Emmentaler,
Pfirsichkonfitüre, rosa Trauben und Kräuterkräcker*

EIS UND SORBETS NACH WAHL

Mit Toppings und knusprigen Garnierungen

SÜSSWEINE

ROVER - 19,95 €/🍷

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/🍷

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/🍷

GRAMONA · Riesling

MwSt inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite