

UNSER BUFFET BIETET EINE  
AUSWAHL AN SALATEN,  
ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

### SPANISCHER SALAT

*Cantaloupe- und Piel de Sapo-Melonenduo, Feldsalat,  
Minze und frittierten Walnüssen, dazu eine Reduktion  
aus Balsamico-Essig und nativem Olivenöl extra*

### VEGANER SALAT




*Meschun-Salat, Quinoa, confierte Pilze, Räuchertofu,  
Kirschtomaten, Rote Bete und Soja-Vinaigrette*

### MALLORQUINISCHE SUPPEN

*Eine typische regionale Suppe aus frischem Gemüse  
und Brotscheibchen*

### WILDPILZ-RISOTTO

*Mit Trüffelaroma, knusprigem Parmesan  
und Baby Leaf-Salat*




AUBERGINEN-PARMIGIANA,  
*gratiniert mit Mozzarella, dazu eine Soße aus gebratenen  
Tomaten, Oregano und Salatbouquet*   

### KNUSPRIGE GEMÜSEKÜCHLEIN

*Mit Maispüree, gebratenem Babygemüse  
und angemachtem Rucola-Salat*    

## HAUPTGERICHTE




### GEGRILLTES SEITAN-FILET

*Erbensencreme, gebratene Rote-Beete  
und Zucchini-Spaghetti mit Avocado*   




### SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

*mit einer Soße aus Oregano, getrockneten Tomaten,  
Rucola, Pinienkernen und Parmesankäse*

### GRATINIERTER RATATOUILLE-AUFLAUF

*Mit Ei und Mahón-Käse*   

### GEBRATENE AVOCADO IM NUSSMANTEL

*serviert mit einem Stück gebackener Polenta, dazu  
Kartoffel-Parmantiere, Tomaten-Concassé und mit  
Frühlingszwiebeln sautierte Edamame*   

## UNSERE SÜSSSPEISEN

### „GATÓ“-MANDELKUCHEN

*Nougatcreme, Karamelleis und heiße Schokoladensoße*

### WARMER BROWNIE

*Mit karamellisierten Walnüssen, Mandeleis  
und Haselnußsoße*

### FLAMBIERTES ANANAS-CARPACCIO

*Mit Orangenlikör, Fruchtbällchen und Kokoseis*

### KÄSEPLATTE

*Manchego-Käse mit schwarzer Rinde, deutscher  
Blauschimmelkäse, gereifter Mahón-Käse, Feigenkonfitüre,  
saurer Apfel und Toast*

### EIS UND SORBETS NACH WAHL

*Mit Toppings und knusprigen Garnierungen*

## SÜSSWEINE

ROVER - 19,95 €/l

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,85 €/l

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 18,45 €/l

GRAMONA · Riesling

MwSt inbegriffen

## Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite