

UNSER BUFFET BIETET EINE
AUSWAHL AN SALATEN,
ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

KALTE UND WARMES VORSPEISEN

POLLENSA-SALAT

Mesclun-Salat, grüne Paprika, rote Zwiebeln, Rote-Beete,
Oliven, Kapern, dazu eine Schnittlauch-Vinaigrette
und geröstete Mandeln

TROPISCHER SALAT

Palmherzen, Avocado, Ananas, Mango, Mesclun-Salat
und lila Chicorée, dazu eine Zitrus-Vinaigrette
mit Limette, Orange und Koriander

KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE

Mit confiertem Lauch und Rote-Beete-Chips

KNUSPRIGE BLAUSCHIMMELKÄSE-KRAPFEN

Mit Minze, Limette und Ingwer   
auf Feldsalat, Wakame und sonnengetrockneten Tomaten

PILZ-RAVIOLI IN SAHNESOSSE

dazu gehobelter Mahon-Käse, Trüffelaroma und Rucola

KARTOFFELN AUF GALICISCHE ART

Safran-Parmentier, gewürzte Kartoffelspalten  
und gewürzte Kartoffelchips

HAUPTGERICHTE

VEGANER WOK

Gebratene Reismnudeln mit Saison Gemüse,
Sojasoße und Sesamöl

GRATINIERTER BLUMENKOHLE

Mit Béchamelsauce aus Mahon-Käse, Zucchini-Streifen
und gegrilltem grünen Spargel

VEGETARISCHE FLEISCHBÄLLCHEN

in Tomatensoße mit Frühlingszwiebeln,
Gemüse und Kräutern

FRISCHES GEGRILLTES GEMÜSE

„Trinxat“ aus Süßkartoffeln, Lauch und Weißkohl,
Rosmarinöl und frittierten Kürbiskernen

UNSERE SÜSSSPEISEN

COULANT MIT DUNKLER ZARTBITTERSCHOKOLADE

Crème anglaise, Pistazieneis und Orangenknusper

EISBECHER „ILLA D'OR“

Vanilleeis, Kaffee-Mousse mit Whiskysahne und
Schokoladenerde

OBST-SALAT MIT FRISCHEN WALDBEEREN

Himbeersorbet und Minzsoße 

KÄSEPLATTE

Mittelalter mallorquinischer Käse, Blauschimmelkäse
und holländischer Gouda, dazu Pflaumenmarmelade,
geröstete Mandeln und Focaccia-Kekse

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