

UNSER BUFFET BIETET EINE  
AUSWAHL AN SALATEN,  
ANTIPASTI UND DESSERTS

.....

## KALTE UND WARMES VORSPEISEN

### BAUERN Salat

*Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, grüne Bohnen, Spargel und gekochte Kartoffeln mit einer Senfvinaigrette und Essiggurken*





### TRAMUNTANA-Salat

*Gratiniertes Ziegenkäsemedaillon auf Mesclun-Salat mit 5 verschiedenen Blattsalaten, dazu Rohkost, rote Früchte und eine Vinaigrette aus Birne, Honig und Walnüssen*

### WEISSE SPARGELCREMESUPPE

*Mit gebratenen Spargelspitzen und knusprigen Käseflocken*

### GEMÜSESTICKS IN TEMPURA

*Auf pikantem Hummus, dazu süße Chilisoße    *  
*und pochiertes Ei*

### VEGANE BOWL

*Mit braunem Reis, confierter Aubergine, sautiertem Seitan, Avocado, Kirschtomaten und einer Soße aus hydrierter Chia*

### ANDALUSISCHE GAZPACHO

*Serviert mit Beilagen ihrer verschiedenen Zutaten*

## HAUPTGERICHTE

### GEFÜLLTE ZUCCHINI

*Auf einem Bett aus cremigem Reis, gebratenen Artischocken, gegrillten Austernpilzen und Majoran-Dressing*

### KICHERERBSEN-ERBSEN-PAELLA

*Mit Salmoreta-Paste, Spinat und einer Gemüsebrühe aus confiertem Gemüse*

### GEBACKENE ROTE BEETE

*Auf Blumenkohl-Parmentier, sautierten Edamame und Kürbis, nativem Olivenöl extra und gebratenem Reis*

### VEGANER SPIESS

*Mit Räuchertofu, Seitan und Cajun-Soße mit Pilzen und Basmati-Reis*





## UNSERE SÜSSSPEISEN

### „CARDENAL DE LLOSETA“

*Auf einem Boden aus Baiser, Biskuit und Schlagsahne und serviert mit roten Früchten und Vanilleeis*

### PAVÊ AUS KARAMELLISIERTER

#### « FRITTIERTER MILCH »

*Serviert auf einem Schokoladen-Brownie mit Stracciatella-Eis und einem Mandelkeks    *

### CREMIGES SCHOKOLADENDESSERT

*Mit Mangosorbet, knusprigen Keksen und frischen Früchten*

### BRATOBST

*Gebratene Melone, Ananas, Banane und Erdbeere mit heißer Schokoladensoße und Stracciatella-Eis*

### EIS UND SORBETS NACH WAHL

*Mit Toppings und knusprigen Garnierungen*

## SÜSSWEINE

ROVER - 19,50 €/l

BODEGAS RIBAS · Moscatell

DOLÇ DE SA VALL - 12,50 €/l

MIQUEL GELABERT · Moscatell

VI DE GEL DE GRAMONA - 17,95 €/l

GRAMONA · Riesling

MwSt inbegriffen

## Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite