

Mediterraner Apéro (Auswahl)

Fleisch und Käse	<i>exzellente Fleisch- und Käsesorten aus dem mediterranen Raum</i> wie Parma- oder Serrano-Rohschinken, Bresaola, Prosciutto Cotto, Chorizo, Mortadella, Asiago, Pecorino, Parmigiano Reggiano, Manchego alles auf Platten mit attraktiver Dekoration
Käse	Mozzarella Spiess mit Cherry Tomaten Parmesan "Reggiano" Würfel
Früchte	Melonen und Parma Rohschinken Spiesschen Melonen und Pomodori secchi Spiesschen Speck Spiesschen mit Datteln
Antipasti	Oliven, Cipolle, Pomodori secchi, marinierte Peperoni, Zucchini und Auberginen
Tortilla Rolls	mit Hüttenkäse und Lachs gefüllt mit Curry-Gemüsemischung mit Schinken und Gemüse mit Thon
Tortilla Coca Polenta	spanische Kartoffelkuchen Häppchen balearische Fladenstücke mit Serrano-Rohschinken, Thon oder Gemüse Häppchen mit Gorgonzola, Rucola/Parmesan oder Luganighe
Kleine Muffins	mit Rosmarin, Chorizo, Pfirsich und Mango Chutney mit Spinat und Feta
Apéro Brötchen	mediterrane Brotscheiben belegt mit Serrano- oder Parma-Rohschinken, Bresaola, Chorizo Thon-Mousse oder Rauchlachs, Pesto/Mascarpone, Mozzarella/Tomaten
Patatas Bravas Albondigas Pinchos Morunos Gambas	pikante Kartoffelschnitze (kalt oder warm) spanische Hackfleischbällchen (kalt oder warm) spanische Fleischspiesse (Schwein oder Poulet) (warm) Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl (kalt oder warm)
Brote	feine Auswahl an mediterranen Broten
Preise:	ab 30 Personen auf Anfrage