

# Festliches Menü D.O. Klassiker

Menü für private Veranstaltungen oder Caterings. Ab 20 Gästen und mehr.

Dieses Menü besteht aus 5 Schritten: Aperitif, Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts und After-Dinner. In jedem Abschnitt finden Sie verschiedene Gruppen von Gerichten, mit vielen verschiedenen Optionen, so dass Sie die Auswahl ganz nach Ihrem Geschmack gestalten können.

Die ausgewählten Gerichte werden in der Mitte des Tisches im Familienstil serviert.

Bitte wählen Sie aus den Optionen, für alle Gäste ein gleiches Gericht aus.

Gang		Gerichte zur Auswahl	Preis pro Person
Aperitif	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 1	<b>Am Tisch platziert:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Assortierte Oliven und Marcona-Mandeln</li> <li><input type="checkbox"/> Crudites mit schwarzer Oliven-Tapenade</li> <li><input type="checkbox"/> Hausgemachte Chips aus Wurzelgemüse</li> </ul>	3,00€
Vorspeisen	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 1	<b>Produkte 100 % D.O. auf Brot:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Eichelmast-Iberischer Schinken auf Brot mit Tomate</li> <li><input type="checkbox"/> Anchovis D.O. l'Escala auf geröstetem "Escalivada" Gemüse</li> <li><input type="checkbox"/> Sobrasada D.O. Mallorca mit Honig und geschmolzenem Mahon-Käse</li> </ul>	5,00€
	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 2	<b>"Pica Pica":</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Patatas Bravas</li> <li><input type="checkbox"/> Croquetas mit Käse</li> <li><input type="checkbox"/> Croquetas mit Jamón</li> <li><input type="checkbox"/> Croquetas mit Hähnchen</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> "Xipirones" Frittierte Mini-Tintenfisch</li> <li><input type="checkbox"/> "Ensaladilla" Salat mit Kartoffeln, Thunfischbauch und Mayonnaise.</li> <li><input type="checkbox"/> Venusmuscheln "a la Marinera"</li> <li><input type="checkbox"/> Miesmuscheln "a la marinera"</li> </ul>	9,00€
	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 1	<b>zum Auffrischen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Tomatensalat mit eingelegten Zwiebeln</li> <li><input type="checkbox"/> Gazpacho mit Roter Bete</li> <li><input type="checkbox"/> Grüner Gazpacho mit Avocado und Gurke</li> </ul>	4,00€
Hauptgericht	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 1	<b>von der Plantxa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gegrillte Garnelen</li> <li><input type="checkbox"/> Lammkoteletts</li> <li><input type="checkbox"/> Tintenfisch mit Knoblauch und Sellerieöl</li> <li><input type="checkbox"/> Oktopus mit Kartoffel-Mousseline</li> <li><input type="checkbox"/> "Chuletón" (T-Bone-Steak) + 8,00€</li> </ul>	12,00€

	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 1	<b>aus dem Keramiktopf:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> "ARRÒS NEGRE" Reis aus dem Keramiktopf mit Garnele, Sepia und seiner Tinte</li> <li><input type="checkbox"/> "ARRÒS MELÓS AMB CEPS" Cremiger Reis mit Steinpilzen und D.O. Mahon Käse</li> <li><input type="checkbox"/> "CANELONS DE SANT ESTEVE" Hausgemachte Cannelloni, gefüllt mit verschiedenen Fleischsorten, überbacken mit Bechamel und Ceretá-Käse Alt Urgell DOP</li> <li><input type="checkbox"/> "TRINTXAT DE LA CERDANYA" gerösteter Schweinebauch auf gebratenem Weißkohl und Kartoffeln</li> <li><input type="checkbox"/> "SUQUET DE PEIX" Traditioneller Fisch- und Meeresfrüchteintopf + 5,00€</li> <li><input type="checkbox"/> "TERRINA DE GARRÍ" Terrine vom Spanferkelrücken, Jus und geröstetes Süßkartoffelpüree</li> <li><input type="checkbox"/> POLLASTRE ROSTIT" In Brandy gebratenes Hähnchen mit Pflaumen und Pinienkernen</li> <li><input type="checkbox"/> "BACALLÀ A LA LLAUNA" Kabeljau-Rückenstück mit Tomaten-Confit-Sauce und weißen Bohnen + 3,00€</li> <li><input type="checkbox"/> "ÀNEC AMB PERES" Entenbraten mit Birnen auf traditionelle Art</li> </ul>	9,00€
	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 1	<b>Etwas Grünes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> "Espinacs a la Catalana" sautierter Blattspinat mit Pinienkerne und Rosinen an Ziegenkäse</li> <li><input type="checkbox"/> "Arros Vegetal" Veganer Reis aus dem Keramiktopf mit Bohnen, Pilzen und Gemüse der Saison</li> <li><input type="checkbox"/> Gegrillte Porree mit Romesco Sauce</li> <li><input type="checkbox"/> Gegrillter grüner Spargel mit Romesco Sauce</li> <li><input type="checkbox"/> "Faves a la Catalana" Dicke-Bohnen mit Speck und Blutwurst, geschmort in Moscato-Wein und Minze nach traditioneller katalanischer Art</li> </ul>	6,00€
Dessert	Anzahl der Gerichte zur Auswahl: 1	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mini Crema Catalana, rote Früchte und hausgemachte Waffeln</li> <li><input type="checkbox"/> Weinbirnen mit Matókése-Creme</li> <li><input type="checkbox"/> Kleiner Schokoladen Coulant mit Eis und Haselnusskrokant</li> </ul>	8,00€
After-Dinner		<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Katalanische Käseauswahl, Früchte- und Nussbrot, Konfitüre.</li> </ul>	6,00€
<b>Vollständiges 10-Gänge-Menü**</b>			<b>62,00€</b>

\*\*Preis für das vollständige Grundmenü. Die Gerichte mit Aufpreisen gelten nicht für diesen Preis.