

Galadinner

Menü 1

Erdbeer-Gazpacho mit Hummer-Medaillon
Gebackenes Seehechtfilet mit Gemüse-Cannelloni und karamellisierten Zwiebeln
Iberische Schweinebacken mit Gemüse-Timbale und Baby-Möhren
Schoko-Haselnusskuchen mit Rosineneis-Quenelle

Preis 47,00 €
MwSt. inklusive

Menü 2

Kleiner Salat mit eingelegtem Gemüse, Gänseleber und Blutorangen-Chutney
Seezungenfilet nach traditioneller Art mit kandierten Bourbon Vanille-Kartoffeln
Entbeintes Ferkel auf feinem sauren Apfelpüree und Bratkartoffeln
Blätterteig mit Cremefüllung auf 70 % dunkler Schokolade

Preis 52,00 €
MwSt. inklusive

Menü 3

Mandelcreme mit einer Wolke aus Mahón-Käse
Kandierte Kabeljaufilet in Ibérico-Ölen und Tomatenragout
Wagyu Rinderfilet mit Gänselebersoße und Risotto mit Pilzen
Schoko-Zitronen-Hörnchen mit Creme-Macaron und Baileys-Eis

Preis 53,00 €
MwSt. inklusive

Menü 4

Tropischer Salat mit Hummer Idiazabal-Käse, Basilikum-Vinaigrette und Mandel-Knoblauchcreme
Kleiner Felsenfischeintopf in Tässchen
Entenconfit mit Orange
Lauwarme Schokolade und Nüsse mit Söller Orangenfüllung

Preis 55,00 €
MwSt. inklusive

Der Service dauert ungefähr 4 Stunden.

Getränkepakete

A) Weißwein Verdejo
Rotwein Rioja Crianza
Mineralwasser
Kaffee
Preis pro Person 12,00 €
MwSt. inklusive

B) Weißwein Son Colom D.O. Pla i
Llevant
Rotwein Randemar D.O. Binissalem
Cava Brut Arias Segura Viudas
Mineralwasser, Kaffee
Preis pro Person 16,00 €
MwSt. Inklusive

C) Weißwein Marqués de Alella
Rotwein Rioja Solar Viejo Reserva
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature
Mineralwasser
Kaffee
Preis pro Person 18,00 €
MwSt. inklusive

Aufpreis für Liköreim Kaffee 2,50 €/St. MwSt. inklusive

Die Getränkeoptionen der Menüs beinhalten: 1 Flasche Weißwein und Rotwein für jeweils 3 Personen
1 Glas Sekt pro Person

Frei Getränke.-

Preis pro Flasche 70,00 €. Der Preis beinhaltet das
Erfrischungsgetränk bei Longdrinks (Jb, Ballantines, Absolut, Barceló, Bombay,
Beefeater)
Bier 3,00 €/Glas
Aufpreis für Premium-Marken 5,00 €/Person