BAR RAVAL

CATERING

Fingerfood Variation 1

Salmorejo mit Roter Beete, Frischkäse und grünem Olivenöl
-
Kartoffel-Omelette mit karamellisierten Zwiebeln und Aioli
-
Räucherlachs-Blinis mit Knoblauch-Mandelcreme
-
Krabbensalat vol-au-vent mit Sherryessigperlen und Pfirsichwürfeln
-
Blätterteigtasche mit Tunfisch, Paprika, Ei und Zwiebeln
-
Mini-Toast mit Rinderschinken, geräuchertem Schafskäse und roter Zwiebelmarmelade
-
Mini-Chistorra-Spießchen und kandierter Apfel
-
Mandelkuchen

Empfohlene Getränke:
Rotwein: Abuelo Crianza, D.O. Almansa, Monastrell, Tempranillo, Cabernet
Weißwein: Abuelo Blanco, D.O. Almansa, Verdejo, Sauvignon Blanc
Bier: Estrella Galicia
Softdrinks und Wasser

Preis 30,95€ nur das essen/mit Getränke 42,95€ zzgl. MwSt., mindestens 25 Personen

Fingerfood Variation 2

Vegetarische Gilda: Spieß mit getrüffelten Oliven, halbgetrockneten Tomaten, baskischen Peperoni und Wachtelei

Gefüllte Mini-Waffeln mit Schafskäsecreme, Datteln und gerösteten Mandeln

Kartoffelomelette mit karamellisierten Zwiebeln und Aioli

Iberische Salami Mousseline, Schnittlauch und Walnüsse

Räucherlachs-Praline mit Frischkäsecreme, Orange und Dill

Gekochter Oktopus mit Paprika-Mojo und lila Kartoffeln

Mit Kabeljau gefüllte Paprika mit Safran und Vizcaina-Sauce

Krokette aus iberischem Schinken

Rindereintopf mit Pilzen und Knollensellerie

Mini-Waffeln gefüllt mit dunklem Schokoladenmousse und Olivenölperlen

Empfohlene Getränke:
Rotwein: Abuelo Crianza, D.O. Almansa, Monastrell, Tempranillo, Cabernet
Weißwein: Abuelo Blanco, D.O. Almansa, Verdejo, Sauvignon Blanc
Bier: Estrella Galicia
Softdrinks und Wasser

Preis 35,95€ nur das essen/mit Getränke 46€ zzgl. MwSt., mindestens 25 Personen

Fingerfood Variation 3

Gefüllte Mini-Waffeln mit Schafskäsecreme, Datteln und Gerösteten Mandeln

Aubergine kurz angebraten mit Manchego-Käse und Kräuterjoghurt

Knuspriger Ziegenkäse, Anchovis und Tomatenkonfitüre mit feinen Kräutern

Räucherlachs-Praline mit Frischkäsecreme, Orange und Dill

Iberische Salami Mousseline, Schnittlauch und Walnüsse

Knuspriges Brot mit iberischen Schinken, garniert mit Olivenöl

Blauschimmelkäsekrokette mit Quittengelee

Gekochter Oktopus mit Paprika-Mojo und lila Kartoffeln

Piquillo-Praline gefüllt mit geschmorten iberischen Schweinebäckchen in Rotwein

Hirschpastete mit Champignons, Selleriecreme und Gemüsechips

Mini-Catalana-Waffel mit Anis und Vanille

Trüffel mit Schokolade

Empfohlene Getränke:
Cava: Vita Videt Brut Nature
Rotwein: Abre Negre, D.O. Priorat, Grenache, Samso, Merlot, Cabernet, Syrah
Weißwein: 875, D.Oca, Chardonnay
Softdrinks und Wasser

Preis 42,95€ nur das essen/mit Getränke 55€ zzgl. MwSt., mindestens 25 Personen

BAR RAVAL

CATERING

Tapas Variation 1

Oliven, Aioli und knuspriges Brot

-

Kartoffel-Omelette mit karamellisierten Zwiebeln

-

6 Monate gereifter Manchego-Schafskäse

-

Unser Tunfischsalat mit Seetang-Crisp

-

Iberische Chorizo-Wurst mit Tomatenbrot

-

Sobrasada-Hummus mit baskischer Chilischote (Paprika Streichwurst aus Mallorca) oder scharfe Gemüse-Spieße (banderillas)

*Siehe empfohlenes Getränkepaket
Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar
Preis 23,95€ zzgl. MwSt., mindestens 25 Personen

Tapas Variation 2

Gemischte Snacks: Oliven, Kartoffelchips, geröstete Mandeln, Aioli und knuspriges Brot

-

Salmorejo Cordobés (Kalte Tomatensuppe) mit Basilikumöl

-

Spieß mit vegetarischer Gilda: Wachtelei, halbgetrocknete Tomaten, grüner Chili und getrüffelten Oliven

-

Kartoffel-Omelette mit karamellisierten Zwiebeln

-

6 Monate gereifter Manchego-Schafskäse

-

Blätterteigtasche mit Tunfisch, Paprika, Ei und Zwiebeln (Empanada Gallega)

-

Sobrasada-Hummus mit baskischer Chilischote

-

Iberischer Schinken mit Brot und Tomate

-

Santiago-Kuchen

*Siehe empfohlenes Getränkepaket
Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar
Preis 32,95€ zzgl. MwSt., mindestens 25 Personen

Tapas Variation 3

Gemischte Snacks: Oliven, Kartoffelchips, geröstete Mandeln, Aioli und knuspriges Brot

-

Marinierte Aubergine mit Romesco-Sauce und Joghurt

-

Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und feinen Kräutern

-

Kartoffel-Omelette mit karamellisierten Zwiebeln

-

Manchego-Schafskäse mit Quittengelee

-

Tunfischsalat mit Algen

-

Scheiben von Räucherlachs mit süßer Senfcreme

-

Mit Hähnchen gefüllter Blätterteig mit Chilindron-Sauce (Paprika und Gemüse)

-

Iberischer Schinken mit Tomatenbrot

-

Sobrasada de Mallorca mit Honig

-

Baskischer Käsekuchen

-

Schokoladentrüffel

*Siehe empfohlenes Getränkepaket
Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar
Preis 44,95€ zzgl. MwSt., mindestens 25 Personen

Tapas Variation 4 (Vegan)

Gemischte Snacks: Oliven, Kartoffelchips, geröstete Mandeln, vegane Aioli und knuspriges Brot

-

Salmorejo Cordobés (Kalte Tomatensuppe) mit Basilikumöl

-

Gekochte Kartoffeln mit Mojo-Canario

-

Tomatentartar und Essiggurken

-

Marinierte Aubergine mit Romesco und veganem Kräuterjoghurt

-

Artischocken-Montadito, veganer Frischkäse, Datteln und karamellisierte Zwiebel

-

Quinoa mit Sojabohnen, eingelegten Zwiebeln und Mandarinendressing

-

Rote-Beete-Salat, Himbeeren, veganer Käse und Haselnüsse

-

Piquillo-Paprika-Hummus mit Gemüsesticks zum Dippen

-

Geschmortes Ratatouille und Paprikapulver von La Vera

-

Veganer Schokoladenkuchen

*Siehe empfohlenes Getränkepaket
Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar
Preis 45,95€ zzgl. MwSt., mindestens 25 Personen