



Unser iberisches Buffet möchte Appetit machen, auf die Vielfalt Spaniens, auf unzählige Facetten seiner Natur, Kultur und Küche, mal ab von der Paella.

Buffet „Iberia“

Heiß aus dem Chafing Dish

- *Gazpacho andaluz mit Chorizo. (Kalte Gemüsesuppe)*
- *Conejo a la Bilbaina, rafieniertes Kaninchen in Knoblauch.*
- *Galicischer Fischtopf mit frischen Kräutern, Muscheln und Alioli.*
- *Gebäckene Paprikaschoten, Arroz Negro, Kartoffelomelett mit Spinat.*

- *Murcianischer Tomatensalat mit Tintenfisch.*
- *Pimentos gefüllt mit Kräutercreme.*
- *Kichererbsensalat mit schwarzen Bohnen und mariniertem Ziegenkäse.*
- *Salat von grünen Bohnen und Jamon Iberico.*
- *Zarte Salatherzen mit Salsa verde.*
- *Spanische Schinken, Wurst und Käsespezialitäten.*
- *Großer Brot- und Brötchenkorb, Butter.*

- *Crema Catalana mit frischen Früchten.*