

FINGER- FOOD

SPANISCHE TAPAS

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

auf Platten



Albondigas in Tomatensalsa (spanische Hackfleischbällchen)

Latino-Wrap-Röllchen mit scharf gewürzten Streifen von der Angushütte und Guacamole

Küchlein von Gemüse-Paella im Serrano-Mantel

Tortilla-Röllchen mit Mango/Papaya und marinierter Putenbrust

Tortilla-Würfel mit Chorizo-Chip

Dattel im Speckmantel



Verschiedene Antipasti auf geröstetem Ciabatta
(z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika)

Kartoffelbällchen mit Mojo
(Dip aus Petersilie, Koriander und Knoblauch)

Manchego-Käse-Würfel mit Olive

Pimentinos mit Frischkäsefüllung

Spieß aus getrockneten Tomaten und marinierten Champignons



Maniokbällchen in Limetten-Minz-Pesto

Taco mit Tatar von Kräuterseitlingen und Pimentocreme

Empanada mit Gemüse-Pilzfüllung

Empanada mit Spinat-Schafskäsefüllung, Kerbeldip

Runde Mini-Paprika mit Schafskäse gefüllt



zum Löffeln aus dem Glas/Tasse/Schälchen

Garbanzos Andaluza (Kichererbsensuppe)
mit gerösteter Baguettescheibe

Spanische Gazpacho (kalt) mit gerösteter Weißbrotscheibe

Pikante kalte Mandelsuppe

Mexikanischer Reissalat

Mexikanischer Bohnensalat



Desserts

„Crema Catalana“
Sahnecreme mit kandierter Zuckerkruste

Orangenfilets und Honigmelonenkugeln mit Campari

Spanische Mandelkuchen-Ecken