

## ***Kalte und warme Tapas***

### ***Kalte Tapas***

*Bauernbrot mit Bruschetta und Fladenbrot dazu Auberginencreme, Aioli-Creme, Peperoni und Oliven*

*Salamistücke und erlesenen Schinken mit Landbrot und Aioli*

*Ziegenkäse, Pflaumen und frische Datteln im Speckmantel*

*Kleine Hackbällchen mit Gemüse und Mozzarella gebacken*

*Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse*

*Auberginenscheiben mit Thunfisch-Dip*

*Paprikawürstchen scharf*

*Riesengarnelen mit pikanter Sauce*

*Lachsrollchen mit Chilifrischkäse*

*Eingelegter Käse mit Rosmarin und Thymian*

*Geflügelspieße auf frischem Paprikagemüse*

*Eingelegtes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico*

### ***Warme Tapas***

*Hähnchenstücke in Honigsauce*

*Putenbruststückchen mit Rosmarin und Zitronenschaum*

*Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüsefüllung*

*Spanische Kartoffel-Gemüse Tarte*

### ***Dessert***

*Honigflan mit frischen Früchten*

***Pro Person 25,50 €***