



Summer Open Kitchen

DER FREITAG, 28. Juni 2024 – ab 18:00 | Beginn: 18:30

VIVA IBERICA

spanisch - portugiesischer Abend

Tapas kalt

Fisch & Meeresfrüchte:

| Ceviche vom Lieu jaune |
| Thunfisch à la Gibraltar |
| Sardinien-Bruschetta |
| Octopus-Carpaccio |

Fleisch:

| Serranoschinken von der Berkel |
| Lomo Iberico Bellota |
| Foie gras |
| Rindertatar mediterran |

Vegetarisch:

| Gazpacho Andaluz |
| eingelegte Artischocken |
| Manchego & Trüffel |
| gefüllte Minipaprika |
| Arbequina & Sevillana Oliven |
| Auberginencreme | Tomatensalsa |

Tapas warm

Fisch & Meeresfrüchte:

| knusprige Sardinenfilets, Aijoli |
| gegrillte Calamaretti |
| Pasteis de Bacalhau |

Fleisch:

| feurige Albondigas |
| die Presa vom Porco Iberico |
| Lamm-Auflauf |

Vegetarisch:

| knusprige Oliven & Mojo |
| Francesinha |
| frische Pfifferlinge |

Paella Bomastica

-aus der Riesenpfanne im Show Cooking-

Süße Iberische Verführungen vom Buffet

| Creme Catalane | Mandelpudding | Pastel de Nata |
| Nougat Petit Fours | Mojito Sorbet | Orangenkuchen | Himbeertörchen |
und und und...

All night long

| Live vor Ort: die Bio-Weingüter Bodega Palmera, Valencia & Nauerth-Gnägy, Schweigen-Rechtenbach |
| Biere | Cava | Spirituosen |...| alkoholfreie Getränke | Kaffee |

All inclusive: € 109,00 p. P.

unser TIPP: Kombiticket (Fr.+Sa.) € 229,00 p.P. (statt € 258,00)

kleinere Änderungen in Speisen & Getränken vorbehalten