



Cocktail/ Appetizers

Der perfekte Beginn Ihres Festes.....

Gazpacho Andaluz
Melonensüppchen mit Serrano Schinken
Mahonkäse mit Quittengeleé und Feigensenf
Kalbstartar mit Apfelwürfel und Wasabimousse
Gebeitztes Lachsfilet mit Passionsfrucht und geröstetem Mais
Vegetarische Maki mit Ingwergeleé
Guacamole mit Creme Fraiche und Cheddarkäse
Kartoffel- Trüffel-Schaum mit Wachtelei
Falafel mit Koriander Alioli
Gyozas mit Poularde und Gemüse gefüllt, Mango-Chillisauce
Hähnchenbrustspiess mit jungem Knoblauch und Sojasauce
Spanische Blutwurst mit Alioli gratiniert
Gefüllte Tartletts mit Bacon, Gruyerekäse und Orangenmarmelade

1 Stunde

Auswahl von 5 verschiedenen Fingerfood 15 Euro pro Person

Auswahl von 10 verschiedenen Fingerfood 28 Euro pro Person

Getränke (1 Stunde)

T-licious Cocktail Basic

10,00 € pro Person

Sekt Duc de Foix

Wasser, spanisches Bier, alkoholfreie Getränke und Säfte

oder

T-licious Cocktail Premium

15,00 € pro Person

Weisswein: Pilas Bonas, Chardonnay Sauvignon Blanc

Rotwein: Mente Tempranillo

Rose Wein: Marqués de Caceres Excellens

Sekt: Duc de Foix

Wasser, spanisches Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee



Dinner Menu Vorschläge

Kalte Vorspeisen

Rindertartar mit Senfemulsion und Brotchips
Burrata mit Ochsenherztomaten, Pesto, Artischocken und Balsamico-creme
Lachstartar und Avocado mit Soja- Sesam- Vinaigrette
Entenleberterrinen mit Ananas, Macadamianüssen und Brioche
Tataki vom rotem Thunfisch mit Algen- Gemüsesalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan

Warme Vorspeisen

Hausgemachter Hummerravioli auf Blattspinat mit Krustentierschaum
Gebratene Jakobsmuschel mit Cous Cous , Erdnüssen und Karotten-
Passionsfruchtjus
Carpaccio von Roter Gamba auf seinem Risotto
Waldpilz- Caneloni mit Trüffelschaum

Hauptgang

Kanadischer Hummer mit Karotten- Ingwerpüree, Orangen- Beurre blanc und grünem Spargel
Seeteufelfilet mit Oliven- Kräutermantel gebraten und weissem Tomatenschaum
Wolfsbarschfilet mit Knoblauch Chilli Öl auf gebratenen Kartoffelscheiben und Broccoli
Filet und Bäckchen vom Angusrind mit Selleriepüree und Gemüse
Rosa gebratene Entenbrust mit sutiertem Pak choi und Süsskartoffel
Niederkern gegartes Lammhüftchen mit Ratatouillegemüse und Kartoffelterrinen

Dessert

Traditioneller Mandelkuchen mit Vanilleeis
Schokoladencouland mit Joghurtsauce und Mangosorbet
Riegel aus Schokolade, Karamel und Pistazie mit Kaffeeis
Ananasterrine mit Ingwer, Reduktion von Zitrusfrüchten und Kokoseis
Weisses Schokoladensüppchen mit Sesambrownie und Himbeersorbet

Auswahl von 3 Gang 65,00- Euros pro Person

Auswahl von 4 Gang 75,00- Euros pro Person



Dinner Menu Getränkepakete

T-licious Getränke Packet

35,00 € pro Person

Weisswein: Pilas Bonas, Chardonnay Sauvignon Blanc

Rotwein: Mente Tempranillo

Rose Wein: Marques de Caceres Excellens

Sekt: Duc de Foix

Wasser, spanisches Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee

T-licious Premium Getränke Paket

42,00 € pro Person

Weisswein: Ackermans 2019, Plat I Llevant, Chardonnay

Rotwein: Obac, Benissalem, Manto Negro, Cabernet, Merlot, Syrah

Rose Wein: Ackermans, Plat I Llevant, Callet

Wasser, spanisches Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffee