

FRÜHSTÜCKSBUFFE

KALTE SPEISEN

Käse:

Bis zu 10 verschiedene Käsesorten / täglich wechselnde Auswahl

Wurst- und Schinkenspezialitäten:

Internationale, nationale und regionale Spezialitäten (Wir fördern regionale Produkte aus der Umgebung – km 0)

Räucherfisch:

Räucherlachs, Räucher Kabeljau und Hering

Backwaren:

Bis zu 12 verschiedene Sorten Gebäck und Feingebäck täglich, darunter Croissants, Schokocroissants, Muffins, Donuts, mit Vanillecreme gefüllte Brötchen und Berliner

Brot:

Weißbrot, Vollkornbrot, Roggenbrot und Haferbrot sowie verschiedene rustikale Brote und aromatisierte Brötchen. Deutsche Brotspezialitäten, englisches Sandwichbrot und Bagels

Säfte:

Täglich 6 verschiedene Saftsorten. Frisch gepresster Orangensaft und Smoothies, die frisch zubereitet werden

Frisches Obst:

5 Sorten frisch geschnittenes Obst. Saisonale Obstauswahl sowie frischer Obstsalat

Nüsse & Samen

Milch:

Vollmilch, fettarme Milch, laktosefreie Milch, Sojamilch, Mandelmilch und Hafermilch

Marmeladen:

6 verschiedene Marmeladensorten sowie 2 zuckerfreie Varianten für Diabetiker

WARME SPEISEN

Eier:

Spiegeleier, Rühreier, hartgekochte Eier, weichgekochte Eier und spanisches Omelett

Fleischauswahl:

Bacon, englischer Bacon, nationale und internationale Würstchen, Currywürstchen, Blutwurst, Chorizo, Kasseler und Lacón (gepökelter Schweineschinken nach galicischer Art)

Vegetarische Auswahl:

Gebratenes Gemüse, geröstetes Brot, Baked Beans und Blätterteig mit Gemüse

Vegane:

Hafermilch und Reismilch, Haferpfannkuchen, Müsli mit frischem Obst und Joghurt sowie vegane Sobrasada

Gesunde:

Vollkorngetreide, Vollkornnudeln und gesunde Backwaren

Glutenfreie:

(10–12 verschiedene Produkte)
Glutenfreie Brote, Backwaren, Kekse und Cerealien

Live-Cooking:

(Frisch nach Ihren Wünschen zubereitet) Eier und Omeletts nach Wahl, Sandwiches, Leche Frita (traditionelles spanisches Milchdessert) und frisch zubereitete Churros

SPEZIALITÄTEN-ECKEN

ABENDBUFFET

KALTE AUSWAHL

KALTES BUFFET:

- 4-5 verschiedene gemischte Salate
- 10 verschiedene Tapas, Spieße oder Canapés
- Käseauswahl
- Eingelegtes Gemüse und Nüsse
- Brotauswahl

SHOW COOKING:

Frisch vor den Gästen tranchiertes Fleisch
(Lamm, Schwein, Hähnchen, Rind oder Pute)

FLEISCHBUFFET:

Täglich 4-5 verschiedene Fleischgerichte mit
passenden Beilagen
(vom Grill oder geschmort)

FISCH- & MEERESFRÜCHTEBUFFET:

4 verschiedene Fisch- und
Meeresfrüchtespezialitäten
(z. B. frittierte Muscheln, Garnelen im Backteig,
Kroketten, Calamari-Ringe usw.)

WARME AUSWAHL

SPEZIELLE GENUSS-ECKEN

Jeden Abend laden wir Sie ein, die Aromen
verschiedener Küchen der Welt zu entdecken:

- **Spanisch**
- **Mexikanisch**
- **Italienisch**
- **Asiatisch**
- **Marokkanisch**
- **Japanisch**

WHITE PARTY:

(Besonderes Abendessen jeden Freitag)

- Entrecôte und Riesengarnelen vom Grill, frisch
vor Ihren Augen zubereitet
- Meeresfrüchte-Station mit 15 verschiedenen
Spezialitäten, darunter Oktopus, Tintenfisch,
Muscheln und vieles mehr
- 4/5 verschiedene gemischte Salate

**Für alle unsere Gerichte verwenden wir ausschließlich
Olivenöl oder Butter.*