

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Tapas-Bufferet ab 30 Personen

„Tapas“ sind kleine spanische Spezialitäten, die als kleine Appetithäppchen, als Vorspeisen oder auch als ganze Mahlzeit gereicht werden. Tapas gehören zur spanischen Lebensart und werden dort zu jeder Tages- oder Abendzeit verspeist. Sie bieten eine Fülle von Farben, Düften und Geschmacksrichtungen. Bei der unten aufgeführten Auswahl präsentieren wir bewusst eine große Bandbreite. Man muss nicht immer alles mögen, aber jeder Gast findet so etwas zu seinem Geschmack. Je nach Personenzahl oder Verfügbarkeit der Produkte kann die Auswahl etwas variieren. Die Mengenermittlung entspricht jedoch immer einer vollen Mahlzeit.

Tortilla española

Klassisches spanisches Kartoffelomelett

Albóndigas

Fleischbällchen in pikanter Sauce

Estofado

Schmorfleisch

Higadillos al jerez

Gebratene Geflügelleber in Sherrysauce

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen zählen zu den absoluten Klassikern, die man mit Kopf und Gräten isst

Mejillones

Miesmuscheln in Zwiebel-Wein-Marinade gedämpft

Gambas al ajillo

Garnelen in Olivenöl

Mendreska de bonito

Atlantischer Thunfisch in Tomaten-Zwiebel-Sauce

Champiñones

Champignons in Olivenöl mit Knoblauch und Petersilie gebraten

Tomates rellenos

Gefüllte Tomaten

Escalivada

Gegrillte Gemüsestreifen in Olivenöl mariniert

Berenjenas gratinas

Überbackene Auberginen

Empanadas

Teigtaschen mit pikanter Füllung

Salpicón de mariscos

Pikanter Meeresfrüchtesalat

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Ensaladilla y ensalada

Kartoffeln und gekochtes Gemüse in feiner Mayonnaise und andere Salatvarianten

Jamon Serrano reserva

Luftgetrockneter, lange gereifter aber sehr milder Hinterschinken vom Schwein, auf Wunsch wird ein ganzer Schinken auf dem Holzgestell (Jamonera) aufgeschnitten

Chorizo granvera

Pikante Paprikawurst

Boquerones en vinagre

In Essig marinierte Sardellen

Huevos de codornie

Gekochte Wachtel-Eier mit Sardellenringe

Datiles con bacon

Gebratene Datteln umwickelt mit Speck

Queso manchego de oveja

Spanischer Schafskäse

Ajoli

Die klassische Knoblauchcreme darf bei keinem Tapas-Buffer fehlen

Puré de verduras

Verschiedene Gemüsepasten von getrockneten Tomaten, Oliven und Artischocken

Aceitunas

Oliven und Mariniertes

Almendras

Mandeln begleiteten schon vor Jahrhunderten ein gutes Glas Sherry

Pany y aceite

Ofenfrische Brotsorten und Olivenöl

Der Preis für dieses Arrangement beträgt pro Person € 26,90 zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.