

# *Merccado Mediterraneo*



***Partyservice und Business-Catering***

***Tel.: 0172 622 30 74***

***E-mail: martin.cuiral@gmx.de***

***Gültig ab November 2018***

## Inhaltsverzeichnis

*Vorwort*

*Buffetvorschläge*

*Fingerfood*

*Salate (vegetarisch)*

*Salate*

*Vorspeisen und Vorspeiseplatten*

*Suppen*

*Fleischgerichte (warm) Geflügel*

*Fleischgerichte (warm) Rind*

*Fleischgerichte (warm) Lamm*

*Fleischgerichte (warm) Rind- und Schweinefleisch*

*Fleischgerichte (warm) Schwein*

*Fisch und Meeresfrüchte*

*Vegetarische Gerichte (warm)*

*Beilagen*

*Soßen*

*Brot und Brötchen*

*Nachtisch / Dessert*

*Süße und pikante Minis*

*Equipment*

*Referenzen*

*Planungshelfer*

*Impressum / AGBs / Info Datenschutz (DSGVO)*

## Vorwort

*Sehr geehrte Damen und Herrn,*

*Sie planen eine Party, kleine Feier oder eine Veranstaltung?*

*Wir können bis zu 3.500 Personen versorgen, ob in Mannheim oder in einer anderen Stadt in Deutschland, problemlos, auch fern von jeder Infrastruktur (Strand, grüne Wiese, etc.).*

*Bei Ihrer Planung und Gestaltung möchten wir Sie gerne mit umsichtiger und fachlicher Beratung begleiten. Gerne sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Festlichkeit, damit Sie als Gast auf Ihrem Fest sorglos und entspannt feiern können.*

*Durch unser umfangreiches Angebot genießen Sie ein kulinarisches Erlebnis, ein Fest der Sinne.*

*Nachfolgend haben wir einige Buffetvorschläge zusammengestellt.*

*Diese dienen Ihnen, um einen kleinen Einblick zu gewähren und als Inspiration, mit welcher Vielfalt wir Ihre Wünsche gerne verwirklichen möchten.*

*Selbstverständlich werden wir auf individuelle Wünsche eingehen, so dass alle Speisen und Leistungen nach Ihren Vorstellungen zusammengestellt und ergänzt werden können.*

*Unsere Speisen richten sich nach der saisonalen Jahreszeit (Angebot des Marktes), um Ihnen frische Produkte anbieten zu können.*

*Daher ist es unabdingbar, dass wir Minimum 3 Tage vor der Veranstaltung die angegebene Personenzahl als verbindlich ansehen.*

*Gerne unterbreiten wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch ein unverbindliches Angebot.*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim schmökern.*

*Martin Cuiral*

## **Buffets**

- (1) *Pfälzer Buffet*
- (2) *Deutsches Buffet*
- (3) *Buffet Österreich*
- (4) *Italienisches Buffet I*
- (5) *Italienisches Buffet II*
- (6) *Griechisches Buffet*
- (7) *Spanisches Buffet*
- (8) *Mediterranes Buffet*
- (9) *Grill-Buffet*
- (10) *Asiatisches Buffet*
- (11) *Orientalisches Buffet*
- (12) *Arabisches Buffet*
- (13) *Afrikanisches Buffet*
- (14) *Iranisches Buffet*

## **Pfälzer Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Karottensalat (Vegetarisch)**

*Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze.*

#### **Weißkrautsalat (Vegetarisch)**

*Weißkraut geschnetzelt, Zwiebeln, Petersilie, rote Bohnen.*

#### **Kartoffelsalat**

*mit Speck, Petersilie, Zwiebeln, Essig, Öl, Gewürze.*

#### **Gurkensalat (Vegetarisch)**

*Salatgurken in Scheiben, Zwiebel, Dill, Joghurt, Kräuter und Gewürze.*

#### **Gemischter grüner Salat (Vegetarisch)**

*Grüner Salat der Saison, Tomaten, Zwiebel, Salatgurke, Kräuter und Gewürze.*

#### **Handkäse „mit Musik“ (Vegetarisch)**

*Handkäse mit Zwiebel, Pfälzer Riesling, Kümmel, Öl, Gewürze.*

#### **Pfälzer - Schlachtplatte**

*Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen.*

#### **Silberzwiebeln (Vegetarisch)**

#### **Cornichongürkchen (Vegetarisch)**

### **Warme Gerichte**

#### **Schweinerollbraten in Bratensoße.**

#### **Leberknödel auf Weinkraut**

*Sauerkraut mit Weißwein und Pfefferkörner.*

### **Beilage**

#### **Kartoffelgratin**

*Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Sahne, Gewürze, Kräuter und Gratinkäse.*

#### **Bratensoße**

*(auf Wunsch mit und ohne Champignons)*

#### **Krustenbrot**

#### **Senf**



## Nachtisch

### ***Obstsalat mit frischen Früchten***

#### ***Mousse au Chocolat***

*Weißer Blattgelatine, Zartbitterkuvertüre, fettarme Milch, Eiweiß, Zucker.*

***Preis ab 50 Personen, pro Person 20,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.***

***Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.***

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*



## **Deutsches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Tomatensalat**

Tomaten, Zwiebeln, Pflanzenöl, Gewürze und Kräuter.

#### **Sellerie - Nudelsalat**

Knollensellerie, Hörnchennudeln, Gewürzgürkchen in Scheiben, Eier gewürfelt, rote Zwiebelringe, Äpfel gewürfelt, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

#### **Apfel - Gurkensalat**

Gurken, Apfel und Zwiebel, gewürfelt, Joghurt, Minze, Kräuter und Gewürze.

#### **Kartoffel - Eiersalat**

Kartoffeln, gekochte Eier (geviertelt), Joghurt, Schnittlauch, Pfeffer aus der Mühle, Cornichongurken in Würfeln, Kräuter und Gewürze.

#### **Gemischter Salat**

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

#### **Gemischter Krautsalat**

Rotkohl, Weißkohl, Zwiebelwürfelchen, Kümmelkörner, Mayonnaise, Creme - Fraiche, Kräuter und Gewürze.



### **Hauptgerichte**

#### **Panierte Schweineschnitzel**

Schweinefleisch in einer würzigen Panade gebraten.

#### **Rinderbraten**

Rindfleisch, Karotten gewürfelt, Champignons, Zwiebel gewürfelt.

#### **Seehechtfilet an Paprika - Tomatensoße**

Seehechtfilet, gegrillte Paprikaschoten, Tomatensoße, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

### **Beilage**

#### **Blumenkohl - Brokkoligratin**

Blumenkohl, Brokkoli, Gratinkäse, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

#### **Eierspätzle**

Eier, Mehl, Wasser, Salz.

#### **Tomatenreis**

Der gekochte Langkornreis wird mit gewürfelten Tomaten und Petersilie serviert.

#### **Bratensoße**

#### **Rahmsoße mit Champignons**

## Nachtsch

### **Obstsalat mit frischen Früchten**

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (weiß, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

### **Mousse au Chocolat**

*Weißer Blattgelatine, Zartbitterkuvertüre, fettarme Milch, Eiweiß, Zucker.*

### **Waldbeeren – Grütze**

*Zucker, roter Traubensaft, Kirschsäfte, Speisestärke, Waldbeeren.*

### **Vanillesoße**

*Vanilleschote, Milch, Zucker, Eier, Stärke.*

**Preis ab 50 Personen, pro Person 23,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*





## ***Italienisches-Buffet Nr. 1***

### **Vorspeisen/Salate**

#### ***Tortellinisalat***

*Tortellinis, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Petersilie, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Gemischter - Salat***

*Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.*

#### ***Tomaten - Mozzarella - Salat***

*Tomaten, Zwiebeln, Mozarellakügelchen, grüne u. schwarze Oliven, Olivenöl, weißer Aceto Balsamico, Petersilie, Basilikum, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Kartoffel - Bohnensalat „Sicilia“***

*Kartoffeln in Scheiben, grüne Bohnen, Zwiebelschloten, Zwiebeln, Peperoni, schwarze Oliven, Tomaten, dicke weiße Bohnen, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Mini Pizza***

*Pizzateig in verschiedenen Varianten belegt.*

#### ***Melonenschiffchen mit Prosciutto***

*Prosciutto - Ital. luftgetrockneter Schinken, saisonabhängig!*

### **Warme Gerichte**

#### ***Lachs - Spinat - Lasagne***

*Lasagneblätter (weiß), Lachsfilet, Spinat, Zwiebeln, Sahne, Gratinkäse, Gewürze und Kräuter.*

#### ***Rigatoni al Diavolo***

*Nudeln aus Hartweizengrieß, Hackfleisch, pikante Minisalami in Scheiben, Peperoni, schwarze Olivenringe, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenwürfelchen, Tomatensoße, Parmesan.*

#### ***Hähnchenroulade „Toscana“***

*Hähnchenbrustfilet zu einer Roulade geformt und mit Tomatenstücken, Hähnchenfarce, Kräutern und Gewürze gefüllt.*

### **Beilagen**

#### ***Tomatenreis***

*Langkornreis, Tomaten, Petersilie.*

#### ***Gebackene Auberginen***

*mit Tomatenfüllung.*

#### ***Bratensoße, hell, mit Weißwein und Zwiebeln***



Nachtisch

*Tiramisu-Creme*

*Panacotta mit Himbeersoße*

*Obstsalat mit frischen Früchten*

*Preis ab 50 Personen, pro Person 24,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.*

*Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.*

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*

## **Italienisches - Buffet Nr. 2**

### **Vorspeisen/Salate**

#### ***Tortellinisalat*** (vegetarisch)

*Tortellinis mit Gemüsefüllung, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Petersilie, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Mozarella mit Vinegrette*** (vegetarisch)

*Mozarellakäse in Scheiben, Olivenöl, weißer Balsamico, rote Zwiebeln gewürfelt, Basilikum, Pfeffer aus der Mühle.*

#### ***Italienischer Tomaten - Mozarellasalat*** (vegetarisch)

*Tomaten, Mozarellakäse, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Kartoffel - Bohnensalat Sicilia*** (vegetarisch)

*Kartoffeln, grüne Bohnen, dicke weiße Bohnen, Tomaten, grüne Oliven mit Paprikafüllung, schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Grillgemüsesalat*** (vegetarisch)

*Paprika, Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Getrocknete Tomaten*** (vegetarisch)

*Eiertomaten, Öl, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Gegrillte Auberginen*** (vegetarisch)

*Die Auberginen werden in runde Scheiben aufgeschnitten, gegrillt und in Olivenöl, Knoblauch, Gewürzen und Kräutern eingelegt.*

#### ***Melonenschiffchen mit Prosciutto***

*Prosciutto – Ital. luftgetrockneter Schinken, (saisonbedingt)!*

### **Warme Gerichte**

#### ***Muscheln al Pesto***

*Greenshellmuscheln gekocht, anschließend mit frischem Pesto, Schmelzkäse, Parmesan überbacken.*

#### ***Putenschnitzel in Salbeikruste***

*Putenschnitzel, Paniermehl, Salbei, Gewürze und mit Parmesanschnitzen garniert.*

#### ***Hähnchenroulade Toscana***

*Hähnchenbrust-Filet, mit Tomatenstücken, Frischkäse, Ital. Kräutern gefüllt.*

## **Beilagen**

### **Tomatenreis**

*Der gekochte Langkornreis, Tomaten, Tomatensoße, Zwiebeln und Petersilie.*

### **Tagliatelle**

*Weiß oder grün.*

### **Bratensoße (dunkel)**

*Mit Sambucca.*

### **Chiabattabrot**

## **Nachtisch**

### **Cappuccino - Creme**

*Weißer Blattgelatine, Schlagsahne, Milch, Eiweiß, Zucker, Espresso.*

### **Obstsalat mit frischen Früchten**

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Birnen, Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Kiwis, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

### **Pannacotta mit Himbeersoße**

**Preis ab 50 Personen, pro Person 25,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*

## **Griechisches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Gemischter - Salat**

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

#### **Weißkrautsalat**

Weißkohl geschneuzelt, Zwiebeln, Petersilie, rote Bohnen.

#### **Dicke Bohnen in Tomatensoße**

Dicke Bohnen, Tomatenwürfelchen, Zwiebelwürfelchen, Olivenöl, Knoblauch, Tomatensoße, Dill, Kräuter und Gewürze.

#### **Griechischer Bauernsalat**

Dicke weiße Bohnen, Paprika (rot, grün), Zwiebeln, schwarze Oliven, gewürfelte Tomaten, rote Zwiebeln, Peperoni, Essig, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Griechischer Hirtensalat**

Tomaten, Salatgurke (gewürfelt), Paprika (grün), Schafskäsewürfel, schwarze Oliven, Zwiebelringe, Zitronensaft, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Peperoni in Schafskäsecreme**

Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Gefüllte Weinblätter**

Weinblätter, Langkornreis, Koriander, Pinienkerne, Zwiebeln, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Tsatsiki**

Speisequark, Joghurt, Salatgurke, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronensaft, Pflanzenöl, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

### **Warme Gerichte**

#### **Oktopus - Calamares - Pfanne**

Oktopusarme, Calamaresringe, grüne u. schwarze Oliven, Tomaten, Tomatensoße, gegrillte Paprikaschoten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Pfannengyros**

Mageres Schweinefleisch in Streifen, Paprika (rot, grün), Zwiebeln, Tomatenwürfelchen, Kräuter und Gewürze.

#### **Schafskäsepfanne**

Schafskäse, Tomaten in Scheiben, Zwiebelringe, Peperoni, schwarze Oliven, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

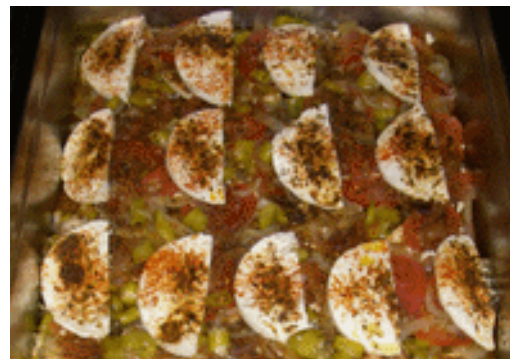
### **Beilagen**

#### **Tomatenreis**

Langkornreis, Tomatenwürfelchen, Petersilie.

#### **Bratkartoffeln**

Kleine runde Bratkartoffelchen pikant angebraten.



**Nachtisch**

***Obstsalat mit frischen Früchten***

***Mangomousse mit Mangostücken***

***Preis ab 50 Personen, pro Person 23,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.***

***Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.***

***Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.***



## **Spanisches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Ensaladia Russa**

Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Joghurt, Mayonnaise, Schnittlauch, Karottenwürfelchen, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

#### **Tortilla (Kartoffelomelette)**

Kartoffeln gewürfelt, Zwiebeln, Eier, Kräuter und Gewürze.

#### **Tortilla de Zucchini (Kartoffelomelette)**

Kartoffeln gewürfelt, Zucchini gewürfelt, Zwiebeln, Eier, Kräuter und Gewürze.

#### **Boquerones en Vinagre (marinierte Sardellenfilets)**

Sardellenfilets, Knoblauch, Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.

#### **Oktopussalat**

Oktopus, grüne und schwarze Oliven, Paprika (rot, grün), Karotten gewürfelt, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Gemischter Salat**

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.

#### **Champignon - Salat**

Gebratene Champignons, Speckwürfelchen, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

#### **Meeresfrüchtesalat mit Scampikranz**

Scampis, Calamares, Muscheln, Krabben, Babyoktopus, Miesmuscheln, Zwiebeln, Paprika, Kräuter und Gewürze.

### **Hauptspeisen**

#### **Schweinemedallions a la Cubana**

Mageres Schweinefleisch pikant angebraten mit Tomate und Schmelzkäse überbacken, anschließend mit einer Traube garniert.

#### **Paella**

Rundkornreis, Krabben, Scampis, Miesmuscheln, Greenshellmuscheln, Calamares, Sepien, Zwiebeln, Paprika (rot, grün), Putenbrustfilet, Schweinefleisch gewürfelt, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

### **Beilagen**

#### **Rosmarin - Kartoffeln**

Kleine runde Kartoffeln, pikant angebraten, anschließend mit Rosmarinzwiegen angereichert.

#### **Mediterranes Brot**

Mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika etc.

#### **Baguette**

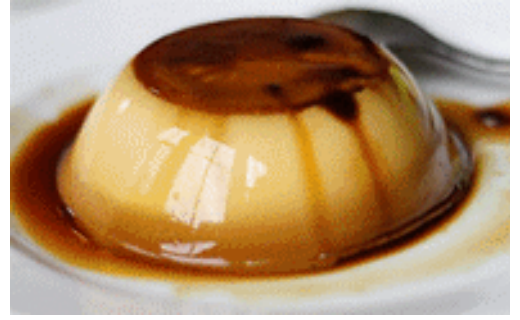


### Nachtisch

**Flan** (Vanillepudding mit Caramelsoße)

**Obstsalat mit frischen Früchten**

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.



**Preis ab 50 Personen, pro Person 28,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

**Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.**



## **Mediterranes Buffet**

### **Fingerfood**

#### **Canapé de Tomate**

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomaten (gewürfelt) und grünen Olivenringen belegt. Garniert mit einer halben Cocktailtomate oder mit einer Olive.

#### **Canapé de Queso Manchego**

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Manchegokäse belegt. Garniert mit marinierter Tomate oder mit einem marinierten Paprikastreifen.

#### **Canapé de Pimiento del Piquillo**

Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomaten-Paprikasoße bestrichen, mit Paprika (gewürfelt) und schwarzen Olivenringen belegt.

#### **Canapé mit Mini - Bifteki**

Mini - Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung, (Schweinefleisch)!!!

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Tortilla (Kartoffelomelette)**

Kartoffeln gewürfelt, Zwiebeln, Eier, Kräuter und Gewürze.

#### **Getrocknete Tomaten**

Eiertomaten, Öl, Kräuter und Gewürze.

#### **Tomaten - Schafskäsesalat**

Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse, grüne und schwarze Oliven, Olivenöl, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

#### **Gefüllte Weinblätter**

Weinblätter, Langkornreis, Pinienkerne, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

#### **Boquerones en Vinagre (marinierte Sardellenfilets)**

Sardellenfilets, Knoblauch, Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.

#### **Dicke Bohnen in Tomatensoße**

Bohnen, Tomatensoße, Zwiebeln, Öl, Kräuter und Gewürze.

#### **Gegrillte Paprikaschoten**

Paprika (enthäutet), Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

#### **Ensaladía Russa**

Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Joghurt, Schnittlauch, Karottenwürfelchen, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

#### **Gegrillte Zucchini**

Zucchini, Öl, Kräuter und Gewürze.



## Hauptspeisen

### **Putenschnitzel in Salbeikruste**

Putenschnitzel, Paniermehl, Salbei, Gewürze und mit Parmesanschnitzten garniert..

### **Fisch - Meeresfrüchtepfanne**

Seelachsfilet, Seehechtfilet, Krabben, Scampis, Miesmuscheln, Calamares, Sepien, Greenshellmuscheln, Zwiebeln, Paprika (rot, grün), Zucchini, grüne und schwarze Oliven, Tomaten, Tomatensoße.



## Beilagen

### **Tagliatelle**

Weiß oder grün.

### **Rosmarin - Kartoffel**

Kleine runde Kartoffeln, pikant angebraten, anschließend mit Rosmarinzweigen angereichert.

### **Mediterranes Brot,**

z. B. mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika etc.

### **Baguette**

## Nachtisch

### **Obstsalat mit frischen Früchten**

Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.

### **Mousse au Chocolat mit Waldbeerengrütze und Vanillesoße**

Schichtweise im Glas angerichtet und mit Schokoladenstückchen garniert.  
Stracciatella-Mousse



**Preis ab 50 Personen, pro Person 29,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

## **Grill - Buffet**

### Vorspeisen/Salate

#### **Griechischer - Hirtensalat**

Tomaten, Salatgurke gewürfelt, Paprika (grün), Schafskäse gewürfelt, schwarze Oliven, Zwiebelringe, Zitronensaft, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Gefüllte Weinblätter**

Weinblätter, Langkornreis, Koriander, Pinienkerne, Zwiebeln, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Tsatsiki**

Speisequark, Joghurt, Salatgurke, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronensaft, Pflanzenöl, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Dicke Bohnen in Tomatensoße**

Bohnen, Tomatensoße, Zwiebeln, Öl, Kräuter und Gewürze.

#### **Marinierte Artischocken**

Artischocken, Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Orangensaft, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze.

#### **Gegrillte Auberginen**

Auberginen, Öl, Kräuter und Gewürze.

#### **Marinierte schwarze Oliven**

Oliven ohne Kern, Knoblauch, Orangenfilets, Kräuter und Gewürze.

#### **Tomaten - Mozarellasalat**

Tomaten, Zwiebeln, Mozarellakügelchen, grüne und schwarze Oliven, Olivenöl, weißer Aceto Balsamico, Petersilie, Basilikum, Kräuter und Gewürze.

#### **Gurkensalat**

Salatgurken in Scheiben, Zwiebeln, Dill, Joghurt, Kräuter und Gewürze.

#### **Gegrillte Paprikaschoten**

Paprika (enthäutet), Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Kräuter und Gewürze.

### Hauptspeisen

#### **Minutensteaks**

Magere Schweinesteaks in Rotwein-Gewürzmarinade eingelegt.

#### **Lammkotelett a la Provence**

Lammkotelett in Olivenöl, Knoblauch und provencalischen Kräutern eingelegt.

#### **Gambas a la Plancha**

Scampis mit Schale gut gewürzt in der Pfanne gebraten.

#### **Gemüsespieße**

Paprika, Maiskolben-Räder, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten in einer pikanten Gewürzmarinade eingelegt.



### Beilagen

#### **Schafskäsecreme**

*Schafskäse, Zwiebeln, Essig, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.*

#### **Paprika - Tomaten - Soße**

*Gegrillte Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.*

#### **Mediterranes Brot**

*z. B. mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika etc.*

#### **Baquette**



### Nachtisch

#### **Obstsalat mit frischen Früchten**

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

#### **Mousse au Chocolat**

#### **Waldbeerengrütze**

#### **Vanillesoße**

**Preis ab 50 Personen, pro Person 36,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*

## **Asiatisches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

**Krabbenchips**  
frittiert

**Calamaressalat**

Calamaresringe, Karottenstreifen, Zucchini, Öl, Chili, Knoblauch, Zitronensaft, Thail. Kräuter und Gewürze.

**Asiatischer - Zucchini Salat (Vegetarisch)**

Zucchinischeiben, Cocktailtomaten, Curry, Joghurt, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

**Mini – Frühlingsrollen (Vegetarisch)**

Glasnudeln, Porree, Karotten.

**Thailändischer Glasnudeln - Salat**

Glasnudeln, Paprika, Sellerie, Karotten, Chili, Öl, Nüsse, Asiat. Kräuter und Gewürze.

**Thailändischer Putenbrust - Mangosalat**

Putenbrust gegart, Mango (Stücke), Ananas, Walnusskerne, Sellerie, Mayonnaise, Kräuter und Gewürze.

**Maiskölbchen - Salat (vegetarisch)**

Maiskölbchen, Paprika (rot/grün), Zwiebeln, Orangenfilets, Kräuter und Gewürze.



### **Warme Gerichte**

**Hähnchencurry**

Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Kokosmilch, Curry, Chili, Kräuter und Gewürze.

**Gemüsepfanne, süß - sauer (Vegetarisch)**

Paprika (rot, gelb, grün), Zwiebeln, Ananas, Pilze, Brokkoli, Blumenkohl.

**Seelachsfilet**

mit Zitronengras an Zitronensoße.

### **Beilage**

**Jasmin - Duftreis**

**Buddhistischer - Bratreis**

gekochter Langkornreis, anschließend gebraten mit Zwiebeln, Karotten, Erbsen, Kräutern und Gewürze.

**Erdnusssoße**

## *Nachtisch*

*Obstplatte mit frischen Früchten*

*Mangomousse mit Mangostücken*

*Preis ab 50 Personen, pro Person 23,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.*

*Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.*

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*



## **Orientalisches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### ***Kichererbsensalat***

*Kichererbsen, Karotten, Paprika, Zwiebeln gewürfelt, Olivenringe (grün, schwarz), Olivenöl, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Grillgemüsesalat***

*Paprika, Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Reis der acht Kostbarkeiten***

*Reis, getrocknete Mango, Aprikosen, Feigen, Datteln, Pistazien, Pinien, Korinthen, Pflaumen, Öl, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Gemischter Salat***

*Eisbergsalat, Salatgurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika (rot, gelb, grün), Kräuter und Gewürze.*

#### ***Artischocken - Orangensalat***

*Artischocken, Orangenfilets, rote Zwiebeln, Chili, Olivenöl, Blatt Petersilie, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Austernpilz - Salat***

*Austernpilze gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Kräuter und Gewürze.*

#### ***Meeresfrüchtesalat mit Scampikranz***

*Meeresfrüchte, Paprika (rot, gelb, grün), Zwiebel, Scampis, Kräuter und Gewürze.*

### **Warme Gerichte**

#### ***Lammtopf***

*Lammfleisch, Kartoffelchen, Paprika (rot, gelb), Zucchini, Pinien und Pistazien, Kokosmilch, Curry, Zwiebeln, Karotten.*

#### ***Champignonpfanne***

*Champignons in Olivenöl gebraten, Petersilie, Basilikum, Zwiebeln, Gewürze.*

#### ***Seelachsfilet***

*mit orientalischen Gewürzen überbacken, weiße Soße, mit Orangenscheiben und Petersilie garniert.*

### **Beilage**

#### ***Reis „nach orientalischer Art“***

*Rundkornreis, Nudeln.*

#### ***Baguette***



### Nachtisch

#### **Obstsalat mit frischen Früchten**

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

#### **Orangenmousse mit Orangenfiletstücken**



**Preis ab 50 Personen, pro Person 22,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

**Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.**



## **Arabisches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Auberginenpüree (vegetarisch)**

Gebratene Auberginen, Zwiebel gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Sesam, Kräuter und Gewürze.

#### **Zucchinicreme (vegetarisch)**

Zucchini, Olivenöl, Limone, Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Chili, Knoblauch, Schafskäse, schwarze Oliven.

#### **Marokkanischer Linsensalat (vegetarisch)**

Linsen, Zwiebeln, Nelken, Knoblauch, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Lauchzwiebel, Paprika (rot/gelb), Olivenöl, Kräuteressig, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, glatte Petersilie, Pfefferminzblätter.

#### **Couscous – Mango – Salat**

Couscous, Gemüsebrühe, Mango, Rohrzucker braun, Essig, Schalotten, Knoblauch, Sesamöl, Ingwer, Paprika (rot/gelb/grün), Pinienkerne, Chilipulver.

#### **Reis der acht Kostbarkeiten**

Reis ,getrocknete Mango, Aprikosen, Feigen, Datteln, Pistazien, Pinien, Korinthen, Pflaumen, Öl, Kräuter und Gewürze.

#### **Anatolischer Hirtensalat**

Fleischtomaten, Salatgurke, Paprika (rot/grün/gelb), Ziegenkäse, schwarze Oliven, Zwiebeln, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

### **Hauptspeise**

#### **Arabisches Lamm – Auberginen – Gulasch**

Lammkeule in Scheiben, Auberginen, Öl, Zwiebeln Tomatenmark, Tomaten, Kichererbsen, Limone, Kurkuma, Salz, Pfeffer, Paprikapulver.

#### **Couscous mit Fisch**

Lotte, Couscous (mittlere Körnung), Salz, Olivenöl, Koriander, glatte Petersilie, weißer Pfeffer, Olivenöl, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Fenchelknolle, Selleriestange gehackt, Aniskörner, Tomatenmark, Knoblauchzehen, Nelke.

#### **Orientalischer Hähnchentopf**

Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Erbsen, Paprikapulver, Zimtpulver, Kurkuma, Bratensoße, Cayennepfeffer, Süßkartoffeln.

### **Beilage**

#### **Basmati – Reis**

## Dessert

### **Creme Caramela**

*mit kandierten Kirschen*

### **Obstsalat mit frischen Früchten**

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

**Preis ab 50 Personen, pro Person 24,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*

## **Afrikanisches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Auberginensalat** (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Tomaten und Zwiebeln gewürfelt, Zitronensaft, Blatt Petersilie, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Weizengrützesalat** (vegetarisch)

Weizengrütze, Sellerie, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Karotten, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze.

#### **Kichererbsenpüree** (vegetarisch) (pikant)

mit Chili und Limetten

#### **Tunesischer Apfel - Gurkensalat** (vegetarisch)

Gurken und Äpfel gewürfelt, Zwiebeln gewürfelt, Tomaten, Paprikaschoten, Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Kräuter und Gewürze.

#### **Tunesischer Thunfischsalat**

Thunfisch, Eier (hartgekocht und gewürfelt), gewürfelte Tomaten, gewürfelte grüne Paprika, Zwiebelschloten, Minze, Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Olivenöl, grüne Oliven, Zitronensaft, Gewürze.

#### **Auberginen - Käsecreme** (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Zwiebeln gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Frischkäse, Kräuter und Gewürze.

### **Hauptspeise**

#### **Bamia mit Reis (Sudan)**

Okraschoten auf sudanesischer Art, mit Tomatensauce und Rindfleisch. Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Paprika, Okraschoten, Rinderhackfleisch

#### **Marokkanisches Huhn mit Backpflaume, Honig und Zimt**

Hähnchenbrustfilet, Hühnerbrühe, Olivenöl, Tomaten, Backpflaumen, Rosinen, Ingwer, Safran, Zimt, Kurkuma, gerösteter Sesam, Gewürze.

#### **Seelachsfilet**

Fischfilet im Teigmantel mit roter Paprika.

### **Beilage**

**Reis, schwarze Bohnen, grüne Linsen und Weizengrütze**

## Dessert

### ***Crème Caramela mit kandierten Kirschen***

### ***Obstsalat mit frischen Früchten***

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

***Preis ab 50 Personen, pro Person 21,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.***

***Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.***

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*

## **Iranisches Buffet**

### **Vorspeisen/Salate**

#### **Torshi**

*In Essig oder Salzlake eingelegtes Gemüse z.B. Blumenkohl, Karotten, Sellerie etc.*

#### **Mâst-o-Khiâr**

*Eine Art **Tsatsiki** aus Joghurt, geriebenen Gurken, getrocknetem und zerriebenen Pfefferminz/Dill, (Walnüssen, Rosinen, Zwiebellauch, Knoblauch (wahlweise) und Salz (evtl. auch Pfeffer) und einem Schuss Olivenöl*

#### **Sâlâd Shirâzi**

*Zwiebeln, Gurken, Tomaten mit Limettensoße*

#### **Kuku Sabzi**

*Kräuter - Omelette bestehend aus Eiern, Zwiebeln und Kräuter.*

#### **Kichererbsensalat (vegetarisch)**

*Kichererbsen, Karotten gewürfelt, Zwiebeln, schwarze Oliven, grüne Oliven, Paprika (rot, gelb, grün), Olivenöl, Kräuter und Gewürze.*

#### **Grillgemüsesalat (vegetarisch)**

*Paprika, Auberginen, Zucchini, Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.*

#### **Dicke Bohnen in Tomatensoße (vegetarisch)**

*Dicke Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Tomatensoße, Dill, Kräuter und Gewürze.*

### **Hauptspeisen**

#### **Karotten - Khoresht**

*bestehend aus Rindfleischwürfel, Zwiebeln, etwas Knoblauch, lange Stifte geschnittenen und in Butter leicht angebratenen Karotten, getrockneten süßsauren Pflaumen, Orangensaft, gewürzt mit Salz, Pfeffer, etwas Zimt, Kardamom, Gelbwurz und Safran*

#### **Rotbarschfilet**

*mit Zitronen - Limettensoße*

#### **Horescht Fessendjun**

*Entenbrustfilet, gehackte Zwiebeln, gemahlene Walnüsse, Granatapfelkonzentrat, Zitronensaft, Zucker, Safran, Zimt.*

### **Beilage**

#### **Reschteh Polo (Nudelreis)**

*Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, Rosinen, Pinienkerne, Bratensoße mit Kreuzkümmel*

## **Dessert**

### ***Obstsalat mit frischen Früchten***

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

### ***Milchreis mit Zimt***

***Preis ab 50 Personen, pro Person 23,00 €, Lieferung frei bis 25 Km.***

***Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.***

***Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.***

## *Fingerfood und Gabelfood*



*Hier können Sie eine erlesene Zusammenstellung von unserem aktuellen Fingerfood - Sortiment sehen.*



*Selbstverständlich gibt es immer mehr neue Kreationen, die hier nicht aufgeführt sind.*



*Auf Ihren Wunsch stellen wir für Sie neue exquisite Variationen her.*





## **Fingerfood - Buffet (kalt/warm)**

### **Variante (1)**

#### **Canapé de Tomate (Pro Person 1 Stück).**

Baquettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomatenwürfelchen und grünen Olivenringen belegt.

(Garniert mit einer halben Cocktailltomate oder mit einer Olive).

#### **Canapé de Queso Manchego (Pro Person 1 Stück).**

Baquettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Manchegokäse belegt.

(Garniert mit marinierter Tomate oder mit einem mariniertem Paprikastreifen).

#### **Canapé de Pimiento del Piquillo (Pro Person 1 Stück).**

Baquettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit Paprikawürfelchen und schwarze Olivenringe belegt.

#### **Mini Bifteki (Pro Person 1 Stück).**

Mini Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung schön garniert (Schweinefleisch !!!)

#### **Mangoschiffchen (Pro Person 1 Stück).**

Mangoschiffchen umhüllt mit Lachsschinken.

#### **Mini Laugenkonfekt (Pro Person 1 Stück).**

Mit Frischkäse bestrichen und mit pikanter Salami oder mit Scheibenkäse belegt, anschließend mit Salatblatt und Tomate oder Salatgurke garniert.

#### **Mini Pizza verschieden belegt (Pro Person 1 Stück).**

#### **Hähnchenspieße (wird warm angeliefert) (Pro Person 2 Spieße)**

Hähnchenbrustfilet, mariniert mit Curry, Chili, Kräuter und Gewürze.

#### **Scampispieße (wird warm angeliefert) (Pro Person 2 Spieße)**

Scampis auf einem Spieß, Kräuter und Gewürze.

**Erdnusssoße (kalt) und Soße süß - sauer (kalt)**

## **Nachtisch**

### **Flan**

Vanillepudding, karamellierter Zucker, Sahne, Milch, Eier, Zucker.

**Preis ab 50 Personen, pro Person 17,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.**

**Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.**

Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.

## **Fingerfood/Canapés - Buffet „La Vegetaria“**

### **Variante (2)**

#### ***Canapé de Tomate (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Baguettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomatenwürfelchen und grüne Olivenringe belegt. (Garniert mit einer halben Cocktailtomate oder mit einer Olive).*

#### ***Canapé de Pimiento del Piquillo (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Baguettebrot-scheibchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit Paprikawürfelchen und schwarze Olivenringen belegt.*

#### ***Mini Pizza verschieden belegt (Pro Person 1 Stück).***

#### ***Canapé de Tortilla Classico (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Baguettescheibchen mit einem Mini Kartoffelomelette aus Kartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Gewürzen belegt.*

#### ***Mini Zwiebelkuchenschnitte (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

#### ***Crostinis mit Oliven - Tapenade (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Geröstete Baguettebrot-scheibe, schwarze Olive, getrocknete Tomaten, Blatt Petersilie, Parmesankäse, Gewürze.*

#### ***Crostinis mit Frischkäse - Wallnuss - Tapenade (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Geröstete Baguettebrot-scheibe, Frischkäse, Wallnuss, Haselnuss, Gewürze und Kräuter.*

#### ***Poppers (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Jalapenoschote mit Frischkäsecreme gefüllt und einem Teigmantel umhüllt.*

***Preis ab 50 Personen, pro Person 10,50 €, Lieferung bis 25 Km.***

***Bei einer weitere Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.***

*Optional buchbar, Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen*

**Fingerfood für einen Sektempfang.**

***Dieses Fingerfood - Buffet ist gedacht als kleine Grundlage für einen Empfang, zum Verweilen bevor das Hauptbuffet eröffnet wird, nach dem Standesamt oder nach der Kirche.***

**Variante (3)**

***Crostinis mit Oliven - Tapenade (vegetarisch)***

*Geröstete Baguettebrotsscheibe, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Blattpetersilie, Parmesankäse, Gewürze.*

***Crostinis mit Frischkäse - Wallnuss - Tapenade (vegetarisch)***

*Geröstete Baguettebrotsscheibe, Frischkäse, Wallnuss, Haselnuss, Kräuter und Gewürze.*

***Curry - Krabben (kalt)***

*Tartelets, Krabben, Frischkäse, Curry und Kräuter.*

***Canapé mit Serrano - Schinken***

*Baguettebrotsscheibe, Serrano - Schinken, Frischkäse, Salatblatt, Melonenkugeln.*

***Mini Bifteki***

*Mini Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung und Garnitur belegt (Schweinefleisch !!!).*

***Aus der oben aufgeführten „Variante 3“ sind pro Person 3 Stück vorgesehen.***

***Preis ab 50 Personen, pro Person 3,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.***

***bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.***

***Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.***

## **Fingerfood und Gabelfood**

### **Variante (4)**

#### ***Tafelspitz – Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).***

*Rindfleisch gekocht und gewürfelt, Gemüsemais, Sahnemeerrettich, Zwiebeln, Frischkäse, Petersilie und Gewürze. Anschließend wird das ganze garniert.*

#### ***Waldorf - Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).***

*Karottenstreifen, Selleriestreifen, Apfelwürfelchen, Zitronensaft, Champignons, Krabben, Walnüsse, Zucker, Mayonnaise, Joghurt, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze. Anschließend wird das ganze garniert*

#### ***Canapé mit Serrano - Schinken. (Pro Person 1 Stück).***

*Baguettebrotscbeibe, Serrano - Schinken, Frischkäse, Salatblatt, Melonenkugelchen.*

#### ***Poppers (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Jalapenoschote mit Frischkäsecreme gefüllt und einem Teigmantel umhüllt.*

#### ***Canapé de Tomate (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Baguettebrotscbeibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomatenwürfelchen und grünen Olivenringen belegt. (Garniert mit einer halben Cocktailtomate oder einer Olive).*

#### ***Canapé de Pimiento del Piquillo (vegetarisch) (Pro Person 1 Stück).***

*Baguettebrotscbeibchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit gegrillter Paprika und schwarzen Olivenringen belegt.*

#### ***Canapé de Gambas (Pro Person 1 Stück).***

*Marinierte Scampis auf einer Baguettebrotscbeibe mit Frischkäse bestrichen und einem Salatblatt belegt.*

***Preis ab 50 Personen, pro Person 10,50 €, Lieferung frei bis 25 Km.***

***Bei einer längeren Strecke kommt eine Anfahrtspauschale hinzu.***

*Optional buchbar: Leih-Geschirr, Leih-Besteck, weitere Service Leistungen.*

## Einzelne Fingerfood/Gabelfood Variationen

*Hier können Sie aus den einzelnen Fingerfood/Gabelfood - Variationen ein eigenes Buffet zusammenstellen.*

### **01 Canapé de Tortilla Classico** (vegetarisch)

*Baguettescheibchen mit einem Mini Kartoffelomelette aus Kartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Gewürzen belegt.*

### **02 Canapé de Tomate** (vegetarisch)

*Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Tomaten gewürfelt und grünen Oliven belegt.*

### **03 Canapé de Queso Manchego** (vegetarisch)

*Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomatensoße bestrichen, mit Manchegokäse belegt. (Garniert mit marinierter Tomate oder marinierten Paprika Streifen).*

### **04 Canapé de Pimiento del Piquillo** (vegetarisch)

*Baguettescheibchen mit einer würzigen Tomaten - Paprikasoße bestrichen, mit Paprika gewürfelt und schwarzen Oliven belegt.*

### **05 Mini Zwiebelkuchenschnitte** (vegetarisch)

### **06 Mini Quiche mit Lauch** (vegetarisch)

### **07 Mini Quiche mit Käse** (vegetarisch)

### **08 Mini Quiche mit Tomate** (vegetarisch)

### **09 Canapé de Gamba**

*Marinierte Scampis auf einer Baguettebrottscheibe mit Frischkäse bestrichen und einem Salatblatt belegt.*

### **10 Mozarellastick in pikanter Panade.** (vegetarisch)

### **11 Crostinis mit Oliven - Tapenade** (vegetarisch)

*Geröstete Baquettebrottscheibe, schwarze Olive, getrocknete Tomaten, Blattpetersilie, Parmesankäse, Gewürze.*

### **12 Crostinis mit Frischkäse - Wallnuss - Tapenade** (vegetarisch)

*Geröstete Baguettebrottscheibe, Frischkäse, Wallnuss, Haselnuss, Kräuter und Gewürze.*

### **13 Runde Mini Pizza**

*mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen und Schmelzkäse.*

### **14 Runde Mini Pizza**

*mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Ananas und Schmelzkäse.*

### **15 Runde Mini Pizza**

*mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Mandarinenfilets und Schmelzkäse.*

### **16 Runde Mini Pizza**

*mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Gemüsemais und Schmelzkäse.*

### **17 Runde Mini Pizza**

*mit Tomatensoße, Salamiwürfelchen, Tomaten gewürfelt und Schmelzkäse.*

**18 bis 21: Lachswürfelkollektion, nur gemeinsam bestellbar !**

**18 Zarte geräucherte Lachswürfel mit Frühlingsblüten.**

**19 Zarte geräucherte Lachswürfel mit Blüten - Potpourri.**

**20 Zarte geräucherte Lachswürfel mit Haselnuss - Pistazien.**

**21 Zarte geräucherte Lachswürfel mit knackiger Macademanuss - Auflage.**

**22 Poppers (vegetarisch)**

*Jalapenoschote mit Frischkäsecreme gefüllt und einem Teigmantel umhüllt.*

**23 Mini Bifteki**

*Mini Hackfleischfrikadelle mit Schafskäsefüllung und Garnitur belegt (Schweinefleisch)!!!*

**24 Mangoschiffchen**

*Mangoschiffchen umhüllt mit Pflaumenmus und Lachsschinken.*

**25 Pflaume im Tiroler Schinkenröllchen**

**26 Schafskäse - Zucchiniröllchen (vegetarisch)**

**27 Tafelspitz - Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).**

*Rindfleisch gekocht und gewürfelt, Gemüsemais, Sahnemeerrettich, Zwiebeln, Frischkäse, Petersilie, Gewürze.  
Anschließend wird das ganze garniert.*

**28 Waldorf Salat im Glas (Gabelfood) (Pro Person 1 Glas).**

*Karottenstreifen, Selleriestreifen, Apfelwürfelchen, Zitronensaft, Champignons, Krabben, Walnüsse, Zucker,  
Mayonnaise, Joghurt, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.  
Anschließend wird das ganze garniert.*

***Sehr geehrte Damen und Herren,***

***bitte haben Sie Verständnis, dass wir aus saisonalen Gründen die unten  
aufgeführten Salate nicht das ganze Jahr anbieten können.***

***Vielen Dank!***

**S1 Karottensalat (vegetarisch)**

*Karotten in Scheiben, Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.*

**S2 Weißkrautsalat (vegetarisch)**

*Weißkraut geschneuzelt, Zwiebeln, Petersilie, rote Bohnen.*

**S3 Gurkensalat (vegetarisch)**

*Salatgurken in Scheiben, Zwiebel, Dill, Joghurt, Gewürze und Kräuter.*

**S4 Alt -Wiener Krautsalat (vegetarisch)**

*Weißkraut, Kümmel, Salz, Pflanzenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.*

**S5 Gemischter - Salat** (vegetarisch)

Grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, Salatgurke, Paprika (rot, gelb, grün), Gewürze und Kräuter.

**S6 Gemischter grüner Salat** (vegetarisch)

Blattsalate der Saison

**S7 Apfel - Gurkensalat** (vegetarisch)

Gurken und Äpfel gewürfelt, Zwiebeln gewürfelt, Joghurt, Minze, Walnüsse, Gewürze und Kräuter

**S8 Rotkrautsalat** (vegetarisch)

Rotkraut, Äpfel, Essig, Salz, Pflanzenöl.

**S9 Pfifferlingsalat** (vegetarisch)

Pfifferlinge, Kürbiskernöl, geschmorte Zwiebel, Petersilie, Gewürze.

**S10 Tomatensalat** (vegetarisch)

Tomaten, Zwiebeln, Pflanzenöl, Gewürze und Kräuter.

**S11 Pikanter Zucchinisalat** (vegetarisch)

Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Kürbis gewürfelt, Artischocken, Knoblauch, Oliven mit Paprikafüllung, Gewürze und Kräuter.

**S12 Rote-Beete-Salat** (vegetarisch)

Gekochte Rote Beete, gekochte Kartoffelscheiben, Zwiebelschlotten, Petersilie, Eier, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Öl, Weißweinessig, Gewürze und Kräuter.

**S13 Rote - Beete - Sellerie - Salat** (vegetarisch)

Rote Beete, Sellerie, Äpfel (süß), Äpfel (sauer), Gewürze, Pflanzenöl.

**S14 Champignonsalat** (vegetarisch)

Champignonköpfe, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Sherry, Gewürze und Kräuter.

**S15 Fenchel - Salat** (vegetarisch)

Fenchel, Zwiebeln, Essig, Öl, Gewürze und Kräuter.

**S16 Tomaten - Spargelsalat** (vegetarisch)

Tomatenscheiben, Spargel, Zwiebelschlotten, Petersilie, Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, Kräuternessig, Gewürze und Kräuter.

**S17 Artischocken - Orangensalat** (vegetarisch)

Artischocken, Orangenfilets, rote Zwiebeln, Chili, Olivenöl, Blattpetersilie, Gewürze und Kräuter.

**S18 Erdbeer - Spargelsalat** (vegetarisch)

Erdbeeren, Spargel, Zwiebeln, Olivenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.

**S19 Gemüse - Nudelsalat** (vegetarisch)

Hörnchennudeln, Karotten, grüne Bohnen, Tomaten, Erbsen, Zucchini, Mayonnaise, Sahne, Gewürze und Kräuter.

**S20 Dänischer Hörnchennudelsalat** (vegetarisch)

Hörnchennudeln, Möhren, Knollensellerie, Erbsen, gekochter Schinken, Ananas, Zwiebeln, Mayonnaise, Gewürze und Kräuter.

**S21 Auberginensalat** (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Tomaten und Zwiebeln gewürfelt, Zitronensaft, Blattpetersilie, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

**S22 Sellerie - Nudelsalat** (vegetarisch)

Knollensellerie, Hörnchennudeln, Gewürzgürkchen in Scheiben, Eier gewürfelt, rote Zwiebelringe, Apfel gewürfelt, Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

**S23 Linsen - Reissalat** (vegetarisch)

Linsen, Langkornreis, Knollensellerie, Zwiebeln gewürfelt, Paprika gewürfelt, Salatgurken gewürfelt, Petersilie, Olivenöl, Gewürzessig, Gewürze und Kräuter.

**S24 Maiskölbchen - Salat** (vegetarisch)

Maiskölbchen, Paprika rot/grün, Zwiebel, Orangenfilet, Gewürze und Kräuter.

**S25 Waldorf Salat**

Karottenstreifen, Selleriestreifen, Apfelwürfelchen, Zitronensaft, Champignons, Krabben, Walnüsse, Zucker, Mayonnaise, Joghurt, Zwiebel, Gewürze und Kräuter.

**S26 Kartoffel - Eiersalat** (vegetarisch)

Kartoffeln, gekochte Eier (geviertelt), Joghurt, Schnittlauch, Pfeffer aus der Mühle, Cornichongurken in Würfel, Gewürze und Kräuter.

**S27 Kartoffelsalat „Klassisch“**

Kartoffeln, Speckwürfelchen, Essig, Öl, Gewürze, Kräuter.

**S28 Paprika - Käsesalat** (vegetarisch)

Paprika, Oliven, Zwiebeln, Käse gewürfelt, Tomaten gewürfelt, Salatgurken gewürfelt, Olivenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.

**S29 Krabbensalat in Joghurtdressing**

Krabben, Surimi (gewürfelt), Joghurt, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter.

**S30 Hummerkrabbensalat in Cognacmarinade**

Krabben, Surimi, Hummerfleisch, Cognac, Orangensaft, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

**S31 Oktupussalat**

Oktopus, grüne und schwarze Oliven, Paprika (rot, grün), Karotten gewürfelt, Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

**S32 Chicoree - Scampisalat**

Chicoree, geschälte Scampis, Orangenfilets, rote Zwiebeln, Gewürze, Kräuter, Joghurt.

**S33 Matjessalat**

Matjes, Paprika (rot, grün, gelb), Zwiebel, Porree, Äpfel, Majonaise, Joghurt.

**MEDITERRANE - SALATE**

**SM1 Meeresfrüchtesalat mit Scampi-Kranz**

Der Meeresfrüchtesalat besteht aus Babyoktopus, Calamaresringen, Krabben, Miesmuscheln, Paprika (rot, gelb, grün) u. Zwiebeln. Hinzu kommt der Saft von lachenden Orangen und Zitronen sowie Gewürze und Kräuter. Die Scampi, die das Ganze ab- und umrunden, wurden gekocht und in einer pikanten Marinade bestehend aus Chili, Zucker, Salz, Paprika, Dill und Öl mariniert. Auf einem frischen Salatbett serviert.

**SM2 Boquerones Salat (marinierte Sardellenfilets)**

Sardellenfilets, Knoblauch, Paprika (rot, gelb, grün), Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.



**SM3 Reissalat Provencial**

*Langkornreis, Champignons, Salatgurke, Karottenstifte, Zwiebeln, Tomaten, grüne Oliven mit Paprikafüllung, schwarze Oliven, Joghurt, gekochter Schinken, Kräuter der Provence.*

**SM4 Tortellinisalat (vegetarisch)**

*Tortellinis mit Gemüsefüllung, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Petersilie, Gewürze und Kräuter.*

**SM5 Tomaten - Schafskäsesalat (vegetarisch)**

*Tomaten, Zwiebel, Schafskäse, grüne und schwarze Oliven, Olivenöl, Petersilie, Gewürze und Kräuter.*

**SM6 Kartoffel - Bohnensalat Sicilia (vegetarisch)**

*Kartoffeln, grüne Bohnen, dicke weiße Bohnen, Tomaten, grüne Oliven mit Paprikafüllung, schwarze Oliven, Artischocken, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.*

**SM7 Bohnensalat a la Toskana (vegetarisch)**

*Dicke Bohnen, Tomatensoße, Tomaten, Zwiebeln, Gewürze und Kräuter aus der Toskana.*

**SM8 Griechischer Hirtensalat (vegetarisch)**

*Fleischtomaten, Salatgurke, Paprikaschoten (grün), Schafskäse, schwarze Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.*

**SM9 Griechischer Bauernsalat (vegetarisch)**

*Dicke weiße Bohnen, Zwiebeln, schwarze Oliven, Peperoni, Paprika (rot, gelb, grün), Olivenöl, Essig, Gewürze und Kräuter.*

**SM10 Mariniertes Schafskäse**

*Schafskäse, Gewürze und Kräuter, Olivenöl.*

**SM11 Kichererbsensalat Barcelona (vegetarisch)**

*Kichererbsen, Karotten (gewürfelt), Zwiebeln, schwarze Oliven, grüne Oliven mit Paprikafüllung, Paprika (rot, gelb, grün), Olivenöl, Gewürze und Kräuter.*

**SM12 Grillgemüsesalat (vegetarisch)**

*Paprika, Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Olivenöl, Knoblauch, Gewürze und Kräuter.*

**SM13 Mozzarella mit Vinagrette (vegetarisch)**

*Mozzarellakäse in Scheiben, Olivenöl, weißer Balsamico, rote Zwiebeln gewürfelt, Basilikum, Pfeffer aus der Mühle.*

**SM14 Italienischer Tomaten - Mozarellasalat (vegetarisch)**

*Cocktailtomaten, Mozarellakäse in Kügelchen, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.*

**SM15 Mozarellasalat (vegetarisch)**

*Tomaten, Mozarellakäse in Scheiben, Olivenöl, weißer Balsamico, schwarze Oliven, Zwiebeln gewürfelt, Basilikum, Pfeffer aus der Mühle.*

**SM16 Tomaten - Mozzarella - Törtchen (vegetarisch)**

*Die Tomaten in Scheiben und Mozarellakäse in Scheiben werden zu einem Törtchen aufgeschichtet, mit Olivenöl bestrichen und einem Basilikumblatt garniert.*

**SM17 Linsensalat Navarra**

*Linsen, Zwiebeln, Kasseler (gekocht und in Rotwein mariniert), gegrillte Zucchini, gegrillte Paprikaschoten (rot, gelb, grün), Maiskölbchen, Olivenöl, grüne Oliven, Gewürze und Kräuter.*

**SM18 Champignon - Salat**

*Gebratene Champignons, Speck gewürfelt, Petersilien, Gewürze und Kräuter.*

**SM19 Ensaladía Russa - span. Kartoffelsalat**

Kartoffeln, Zwiebel, Erbsen, Paprika (rot, gelb, grün), Eier, Thunfisch, Lachsfilets, Gewürzgurken, Oliven, Mayonnaise, Gewürze und Kräuter.

**ASIA - SALATE**

**SA1 Asiatischer Zucchinisalat (vegetarisch)**

Zucchinischeiben, Cocktailtomaten, Curry, Joghurt, Zwiebel, Gewürze und Kräuter.

**SA2 Thailändischer Putenbrust - Mangosalat**

Putenbrust gegart, Mango(stücke), Ananas, Walnusskerne, Sellerie, Mayonnaise, Gewürze und Kräuter.

**SA3 Thailändischer Glasnudel - Salat**

Glasnudeln, Paprika, Sellerie, Karotten, Chili, Öl, Nüsse, Asia - Gewürze und Kräuter.

**SA4 Thailändischer Fadennudelsalat**

Der Salat besteht aus feinen Fadennudeln, Zwiebeln, Cashewkerne, Meeresfrüchte, Öl sowie Gewürzen und Kräutern.

**SA5 Maiskölbchen - Salat mit Chili (vegetarisch)**

Maiskölbchen, Paprika rot/grün, Chili, Limettensaft, Asia - Gewürze und Kräuter.

**SA6 Salat „Bangkok“**

Thail. Wurst (Schweinefleisch), Reismnudeln, rote Zwiebeln, Tomaten, Paprika (rot), Koriander, Asiatische Gewürze und Kräuter.

**SA7 Calamaressalat**

Calamaresringe, Karottenstreifen, Zucchini, Öl, Chili, Knoblauch, Zitronensaft, Thail. Gewürze und Kräuter.

**ORIENTALISCHE - SALATE**

**SO1 Marokkanischer Linsensalat (vegetarisch)**

Linsen, Zwiebel, Nelken, Knoblauch, Zitronenschale, Kreuzkümmel, Lauchzwiebel, Paprika rot/gelb, Olivenöl, Kräuteressig, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, glatte Petersilie, Pfefferminzeblätter.

**SO2 Couscous - Mango - Salat (vegetarisch)**

Couscous, Gemüsebrühe, Mango, Rohrzucker braun, Essig, Schalotten, Knoblauch, Sesamöl, Ingwer, Paprika rot/gelb/grün, Pinienkerne, Chilipulver.

**SO3 Reis der acht Kostbarkeiten (vegetarisch)**

Reis, getrocknete Mango, Aprikosen, Feigen, Datteln, Pistazien, Pinien, Korinthen, Pflaumen, Öl, Gewürze und Kräuter.

**SO4 Tunesischer Thunfischsalat**

Eier hartgekocht und gewürfelt, gewürfelte Tomaten, gewürfelte grüner Paprika, Zwiebelschlotten, Minze, Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Olivenöl, grüne Oliven, Zitronensaft, Thunfisch, Gewürze.

**SO5 Orientalischer Weizengrützesalat (vegetarisch)**

Weizengrütze, Sellerie, Zwiebeln, Blatt Petersilie, Karotten, Zitronensaft, Gewürze und Kräuter.

**SO6 Orientalischer Weizengrützesalat in Tomatensoße (vegetarisch)**

Weizengrütze, Zwiebeln, Tomaten, Erbsen, grüne Oliven, schwarze Oliven, Peperoni, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.

***SO7 Tunesischer Apfel - Gurkensalat (vegetarisch)***

*Gurken und Äpfel gewürfelt, Zwiebeln gewürfelt, Tomaten, Paprikaschoten, Zitronensaft, Sonnenblumenöl, Gewürze und Kräuter.*

***SO8 Anatolischer Hirtensalat***

*Fleischtomaten, Salatgurke, Paprika rot/grün/gelb, Ziegenkäse, schwarze Oliven, Zwiebel, Olivenöl, Gewürze und Kräuter.*

**Die Tortilla kann kalt und warm gegessen werden.**

### **Vorspeisen**

**V1 Tortilla de Patatas** (vegetarisch)

*Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Gewürze.*

**V2 Tortilla de Zucchini** (vegetarisch)

*Kartoffelomelett mit Zucchini, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Zucchini und Gewürze.*

**V3 Tortillas de Pimientos** (vegetarisch)

*Kartoffelomelett mit frischen Paprika, Kartoffel, Zwiebeln, Eier, Paprika (rot, gelb, grün), Gewürze.*

**V4 Getrocknete Tomaten** (vegetarisch)

*Eiertomaten, Öl, Kräuter und Gewürze.*

**V5 Gegrillte Paprikaschoten** (vegetarisch)

*Die Paprikaschoten (rot, gelb) werden gegrillt und mit der Hand enthäutet, danach in einer Marinade aus Olivenöl, Essig, Knoblauch, Kräuter und Gewürzen mariniert.*

**V6 Gegrillte Zucchini** (vegetarisch)

*Die Zucchini werden der Länge nach in Streifen geschnitten, anschließend gegrillt und in Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze. Eingelegt.*

**V7 Gegrillte Auberginen** (vegetarisch)

*Die Auberginen werden in runde Scheiben aufgeschnitten, gegrillt und in Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Gewürze. eingelegt.*

**V8 Melonenschiffchen mit Prosciutto**

*Prosciutto - Ital. luftgetrockneter Schinken, (saisonbedingt)!*

**V9 Dicke Bohnen in Tomatensoße** (vegetarisch)

*Dicke Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Tomatensoße, Dill, Kräuter und Gewürze.*

**V10 Boquerones en Vinagre** (marinierte Sardellenfilets)

*Sardellenfilets, Knoblauch, Essig, Olivenöl, Pflanzenöl, Petersilie, Gewürze.*

**V11 Peperoni in Schafskäsecreme** (vegetarisch)

*Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Essig, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.*

**V12 Schafskäsecreme** (vegetarisch)

*Schafskäse, Zwiebeln, Öl, Essig, Kräuter und Gewürze*

**V13 Paprika-Frischkäse-Creme** (vegetarisch)

*Gegrillte Paprikaschoten, Frischkäse, Öl, Essig, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.*

**V14 Auberginen - Käsecreme** (vegetarisch)

*Gebatene Auberginen, Zwiebel gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Frischkäse, Kräuter und Gewürze.*

**V15 Kichererbsenpüree mit Chili und Limetten** (pikant)

**V16 Tsatsiki** (vegetarisch)

Speisequark, Joghurt, Salatgurke, Knoblauch, Zwiebeln, Zitronensaft, Pflanzenöl, Olivenöl und Kräuter.

**V17 Manchegokäse** (vegetarisch)

Mit Rosmarin und Olivenöl.

**V18 Grüne marinierte Oliven** (vegetarisch)

Grüne Oliven (ohne Kern), Knoblauch, Zitronensaft, Öl, Kräuter aus der Provence.

**V19 Schwarze marinierte Oliven** (vegetarisch)

Die schwarzen Oliven werden mariniert, mit ital. Kräutern, Knoblauch und Orangensaft.

**V20 Gefüllte Weinblätter** (vegetarisch)

Weinblätter, Langkornreis, Koriander, Pinienkerne, Zwiebeln, Pflanzenöl, Kräuter und Gewürze.

**V21 Thai - Eier** (vegetarisch)

Die Eier werden hartgekocht, geschält, anschließend mit Honig und Kräutern überbacken, mit Röstzwiebeln, asiat. Pilze und Soße serviert.

**V22 Spuntenkäse** (vegetarisch)

Handkäse mit Zwiebeln, Pfälzer Riesling, Kümmel, Öl, Gewürze.

**V23 Gegrillte Paprikaschoten mit Schafskäse gefüllt.**

**V24 Gegrillte Paprikaschoten mit Kräuterfrischkäse gefüllt.**

**V25 Champignon mit Frischkäse Füllung**

**V26 Torshi**

In Essig oder Salzlake eingelegtes Gemüse z.B. Blumenkohl, Karotten, Sellerie etc.

**V27 Mâst-o-Khiâr**

Eine Art **Tsatsiki** aus Joghurt, geriebenen Gurken, getrocknetem und zerriebenen Pfefferminz/Dill, (Walnüssen, Rosinen, Zwiebellauch, Knoblauch (wahlweise) und Salz (evtl. auch Pfeffer) und einem Schuss Olivenöl

**V28 Sâlâd Shirâzi**

Zwiebeln, Gurken, Tomaten mit Limettensoße

**V29 Kuku Sabzi**

Kräuter- Omelette besteht aus Eiern, Zwiebel und Kräuter.

**V30 Auberginenpüree** (vegetarisch)

Gebratene Auberginen, Zwiebel gewürfelt, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, Sesam, Gewürze und Kräuter.

**V31 Zucchini creme** (vegetarisch)

Zucchini, Olivenöl, Limone, Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel, Chili, Knoblauch, Schafskäse, schwarze Oliven.

## Fleischgerichte (warm) Geflügel

### **FG1 Hähnchengeschnetzeltes (pikant)**

Hähnchenbrustfilet geschchnetzelt, Zwiebeln, Paprikastreifen, Chili, Kräuter und Gewürze.

### **FG2 Puten- und Hähnchengeschnetzeltes (pikant)**

Puten- und Hähnchenbrustfilet geschchnetzelt, Zwiebeln und Paprikastreifen, Chili, Kräuter und Gewürze.

### **FG3 Hähnchenroulade „Toskana“**

Hähnchenbrust-Filet mit Tomatenstücken, Frischkäse und italienischen Kräutern gefüllt.

### **FG4 Hähnchenbrustfilet „Alfredo“**

Zartes Hähnchenbrustfilet mariniert, gewürzt mit Zitronenpfeffer und Gartenkräutern.

### **FG5 Putenschnitzel in Salbeikruste**

Putenschnitzel, Paniermehl, Salbei, Gewürze und mit Parmesanschnitzen garniert.

### **FG6 Marinierte Hähnchenspieße**

Hähnchenfleisch, Curry und weitere Gewürze.

### **FG7 Hähnchencurry**

Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Kokosmilch, Curry, Chili, Kräuter und Gewürze.

### **FG8 Hähnchenbrustfilets an Moambe**

Hähnchenbrustfilet, Zwiebel, Schalotten, Lauch, Palmmut Cream, Pfeffer, Salz, Piri Piri, Petersilie.

### **FG9 Putengeschnetzeltes „Bangkok“**

Das Putenbrustfilet wird in Streifen geschnitten und folgende Köstlichkeiten hinzugefügt: Bambus, Kokosnussmilch, roter Curry, thail. Bohnen, thail. Basilikum (scharf), Paprika (rot), thail. Auberginen.

### **FG10 Buddhistischer Bratreis mit Putenfleisch**

Der Buddhistische Bratreis besteht aus gekochtem Langkornreis, der anschließend mit gehobelten Karotten, gehobelten Zwiebeln, Erbsen und Putenfleisch gebraten wird.

### **FG11 Königliche Thai - Ente**

Die Entenbrust wird gebraten, mit Bambus und Paprika (rot, gelb, grün) garniert und mit einer Soße aus Kokosmilch, Chili, Curry und Zucker übergossen.

### **FG12 Marokkanisches Huhn mit Backpflaume, Honig und Zimt**

Hähnchenbrustfilet, Hühnerbrühe, Olivenöl, Tomaten, Backpflaumen, Rosinen, Ingwer, Safran, Zimt, Kurkuma, gerösteter Sesam, Gewürze.

### **FG13 Horescht Fessendjun**

Entenbrustfilet, gehackte Zwiebel, gemahlene Wallnüsse, Granatapfelkonzentrat, Zitronensaft, Zucker, Safran, Zimt.

### **FG14 Orientalischer Hähnchentopf**

Hähnchenbrustfilet, Zwiebel, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Erbsen, Paprikapulver, Zimtpulver, Kurkuma, Bratensoße, Cayennepfeffer, süß Kartoffel.

### **Fleischgerichte (warm) Rindfleisch**

#### **FR1 Rinderbraten**

*Rindfleisch, Karottenwürfelchen, Champignons, Zwiebeln gewürfelt.*

#### **FR2 Boeuf Bourguignon**

*Rindfleisch gewürfelt, Karottenwürfel, Zwiebeln, Frühstücksspeck, Champignons, Cognac, Rotwein, Gewürze und Kräuter.*

#### **FR3 Rindergulasch**

*Rindfleisch, magerer Speck aus Schweinefleisch, Zwiebeln, Walnüsse, Äpfel, Rosinen, Petersilie, Zimt, Kräuter und Gewürze.*

#### **FR4 Karotten - Khoesht**

*bestehend aus Rindfleischwürfel, Zwiebel, etwas Knoblauch, lange Stifte geschnittenen und in Butter leicht angebratenen Karotten getrockneten süßsauren Pflaumen, Orangensaft, gewürzt mit Salz, Pfeffer, etwas Zimt, Kardamom, Gelbwurz und Safran.*

#### **FR5 Bamia mit Reis (Sudan)**

*Okraschoten auf sudanesischer Art in Tomatensauce und Rindfleisch. Karotten in Scheiben, Zwiebel, Paprika, Okraschoten, Rinderhackfleisch.*

### **Fleischgerichte (warm) Lammfleisch**

#### **FL1 Lammkotelett al „Pirynios“ (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)**

*Zarte Lammkoteletts in Rotwein, Gartenkräutern und Knoblauch mariniert.*

#### **FL2 Lammkoteletts al Pesto (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)**

*Zarte Lammkoteletts mit Rotwein, Pesto, Olivenöl, und Knoblauch mariniert,*

#### **FL3 Lammkoteletts a La Provence (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)**

*Zarte Lammkoteletts mit Kräuter aus der Provence, Zitronensaft, Olivenöl, und Knoblauch mariniert,*

#### **FL4 Orientalischer Lammtopf**

*Lammfleisch, Kartoffelchen, Paprika (rot, gelb), Zucchini, Pinien und Pistazien, Kokosmilch, Curry, Zwiebeln, Karotten.*

#### **FL5 Sosaties (Südafrika)**

*Gegrillte Lammstückchen in würziger Marinade mit Süßkartoffeln.*

#### **FL6 Arabisches Lamm - Auberginen - Gulasch**

*Lammkeule in Scheiben, Auberginen, Öl, Zwiebel, Tomatenmark, Tomaten, Kichererbsen, Limone, Kurkuma, Salz, Pfeffer, Paprikapulver.*

## **Fleischgerichte (warm) Rind und Schweinefleisch**

### **FRS1 Chili con Carne**

Hackfleisch vom Rind und Schwein, Zwiebeln, rote Bohnen, Chili, Rotwein, Gemüsemais, Peperoni, Knoblauch, Kräuter und Gewürze.

### **FRS2 Hackbraten**

Hackfleisch vom Rind und Schwein, Zwiebeln, Knoblauch, Champignons, Kräuter und Gewürze.

### **FRS3 Rinder - und Schweinegulasch**

Rind - und Schweinefleisch gewürfelt, Zwiebeln, Weißkraut, Essig, Karotten gewürfelt, Paprika (rot, grün) Kräuter und Gewürze.

## **Fisch und Meeresfrüchte**

### **FM1 Lachs - Spinat Lasagne**

Besteht aus weißen Lasagneblättern, Lachsfilet, Spinat, Zwiebeln, Weißwein, saure Sahne, Gratinkäse, Gewürzen und Kräutern.

### **FM2 Paella (Spanisches Nationalgericht)**

Besteht aus Rundkornreis, Zwiebeln, Erbsen, Paprika (rot, gelb, grün), Safran bzw. Colorante de Paella, Putenbrustfilets, Tintenfischringe, Babyoktopus, Miesmuscheln, Scampi, Muscheln, Gewürze.

### **FM3 Fisch - Meeresfrüchtepfanne**

Seelachsfilet, Seehechtfilet, Krabben, Scampis, Miesmuscheln, Greenshellmuscheln, Calamares, Sepien, Zwiebeln, Paprika, (rot, grün), Zucchini, grüne und schwarze Oliven, Tomaten, Tomatensoße, Parmesan.

### **FM4 Muscheln al Pesto (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)**

Greenshellmuscheln mit frischem Pesto, Schmelzkäse, Parmesan überbacken.

### **FM5 Muscheln in pikanter Tomatensoße (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)**

Greenshellmuscheln, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Tomatensoße, Sherry, Kräuter und Gewürze.

### **FM6 Sepia a la Plancha Gebratene Sepien (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)**

Die Sepien werden mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl gebraten bzw. gegrillt mit Salz gewürzt.

### **FM7 Gambas a la Plancha (Gebratene Scampis) (Zubereitungsart vor Ort: gegrillt oder gebraten.)**

Die Scampi mit der Größe 31/40 werden in Olivenöl gebraten, mit Meersalz, Pfeffer und Paprika gewürzt.

### **FM8 Thai - Meeresfrüchte - Gemüsepfanne**

Scampis, Tintenfisch, Babyoktopus, Miesmuscheln, Brokkoli, Blumenkohl, Asia - Pilze, Karotten, Paprika (rot), Zucker, Gewürze und Kräuter, angerichtet in einer dunklen Soße.

### **FM9 Seehechtfilet an Paprika - Tomatensoße**

Seehechtfilet, gegrillte Paprikaschoten, Tomatensoße, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.

### **FM10 Seelachsfilet**

mit orientalischen Gewürzen überbacken weiße Soße, mit Orangenscheiben und Petersilie garniert.

### **FM11 Seelachsfilet „Asia“**

Seelachsfilet, Zitronengras, Zitronensoße, Asiat. Kräuter und Gewürze.

### **FM12 Lachsfilet an Zitrone - Limettensauce**

Lachsfilet gebraten, Zitronensaft, Limettensaft, Bechamel, Kräuter und Gewürze.



**FM13 Lachsfilet auf Spinat**

Lachsfilet, Blattspinat, Zwiebelschalotten, Knoblauch, Zitronenschale gerieben, Olivenöl, Gewürze.

**FM14 Lachsfilet mit Paprika - Krabbensoße**

Lachsfilet, gegrillte Paprikaschoten, Tomatensoße, Zwiebeln, Paprika (rot, gelb, grün), Krabben, Kräuter und Gewürze.

**FM15 Fisch - Gemüsepfanne**

Seezungenfilet, Lachsfilet, Seehechtfilet, Zucchini-scheiben, Paprika (rot, gelb), Tomaten gewürfelt, Prinzess-Bohnen, Kräuter und Gewürze.

**FM16 Couscous mit Fisch**

Lotte, Couscous, mittlere Körnung, Salz, Olivenöl, Koriander, glatte Petersilie, weißer Pfeffer, Olivenöl, Zwiebeln, Möhren, Tomaten, Fenchelknolle, Selleriestange, gehackt, Aniskörner, Tomatenmark, Knoblauchzehen, Nelke.

**Vegetarische Gerichte****VG1 Buddhistische Fastenspeise (vegetarisch)**

Die Buddhistische Fastenspeise besteht aus Langkornreis, der zuerst gekocht und anschließend gebraten wird, hinzu kommen noch gehobelte Karotten, gehobelte Zwiebeln, Erbsen, Kräuter und Gewürze.

**VG2 Thailändische Gemüsepfanne (vegetarisch)**

Brokkoli, Bambus, Asiat. Pilze, Zwiebeln, Paprika (grün, rot), Thail-Bohnen, Gewürze und Kräuter, in einer dunklen Soße serviert.

**VG3 Gemüsepfanne - Süß - Sauer (vegetarisch)**

Paprika, (rot, gelb, grün), Zwiebeln, Ananas, Pilze, Brokkoli, Blumenkohl.

**VG4 Gemüse - Curry (vegetarisch)**

Blumenkohl, Stangensellerie, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, grüne Bohnen, Joghurt, Frischkäse, Curry, Kräuter und Gewürze.

**VG5 Gebratene Asia - Nudeln**

Nudeln aus Weizenmehl, Karotten, Lauch, Weiskohl, Asiat. Kräuter und Gewürze.

**VG6 Andalusische Gemüsepfanne (vegetarisch)**

Besteht aus Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Tomaten, Paprika (rot, gelb, grün), Tomatensoße, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

**VG7 Champignonpfanne (vegetarisch)**

Champignons in Olivenöl gebraten, Petersilie, Basilikum, Zwiebeln, Gewürze.

**VG8 Schafskäsepfanne (vegetarisch)**

Schafskäse, Tomaten in Scheiben, Zwiebelringe, Peperoni, schwarze Oliven, Olivenöl, Kräuter und Gewürze.

**VG9 Thailändisches Gemüsecurry**

Tofu, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, Brokkoli, grüne Bohnen, Blumenkohl, Kokosmilch, Curry, Chili, Frischkäse, Kräuter und Gewürze.

## **Beilagen**

### **B1 Kartoffelgratin**

*Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Sahne, Kräuter und Gewürze und Gratinkäse.*

### **B2 Bratkartöffelchen**

*Die kleinen runden geschälten Kartoffelchen werden gebraten und mit Butter abgeschwenkt, anschließend mit Paprika, Salz und Pfeffer sowie mit Zucker abgeschmeckt.*

### **B3 Kartoffelkroketten**

*Die Kroketten werden aus Kartoffeln, Paniermehl und Gewürzen hergestellt.*

### **B4 Rosmarinkartöffelchen**

*Die kleinen runden Kartoffel werden pikant angebraten, anschließend mit Rosmarinzweigen angereichert.*

### **B5 Eierspätzle**

*Eier, Mehl, Wasser, Salz.*

### **B6 Kasspatzl**

*Kleine Knospätzle in Butter geschwenkt, Schinkenwürfel angereichert und mit Käse überbacken.*

### **B7 Reis „nach orientalischer Art“**

*Rundkornreis, Nudeln.*

### **B8 Reis**

*Der gekochte Langkornreis wird mit Petersilie oder mit Dill serviert.*

### **B9 Tomatenreis**

*Der gekochte Langkornreis wird mit gewürfelten Tomaten sowie mit Zwiebeln und Petersilie serviert.*

### **B10 Jasmin-Duftreis**

*Gekochter thailändischer Langkornreis*

### **B11 Langkornreis mit Wildreis**

### **B12 Tagliatelle grün (aus Hartweizenmehl)**

### **B13 Tagliatelle weiß (aus Hartweizenmehl)**

### **B14 Auberginen-Pfanne**

*Auberginen gewürfelt, Tomaten gewürfelt, Champignons, Kartoffeln, Bratensoße, Zwiebel, Kräuter und Gewürze.*

### **B15 Gemüsepfanne**

*Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Gemüsemais, Mandelblättchen, Kräuter und Gewürze.*

### **B16 Bohnen im Speckmantel**

*Grüne Bohnen, Speck und Gewürze.*

## Soßen

### **S1 Bratensoße (hell)**

*Mit Weißwein und Zwiebeln.*

### **S2 Rahmsoße mit Champignons**

*Champignonköpfe, Zwiebeln, Sahne.*

### **S3 Erdnussoße**

*Erdnüsse, Sahne, Kokosmilch, Chili, Kräuter und Gewürze.*

### **S4 Bratensoße**

*(auf Wunsch mit Champignons in Scheiben)*

### **S5 Tomatensoße**

*Tomaten, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.*

### **S6 Zitronensoße**

*Zitronen, Weißwein, Zwiebeln und Gewürze.*

### **S7 Tomaten - Paprikasoße**

*Gegrillte Paprikaschoten, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter und Gewürze.*

## Brot / Brötchen

### **BB1 Mediterrane Brot Variationen.**

*z.B mit Oliven, mit Kräutern der Provence, mit Paprika, mit Oliven, mit Peperoni, etc.*

### **BB2 Chiabattabrot**

### **BB3 Krustenbrot**

### **BB4 Baguette**

## Desserts

### **D1 Obstsalat**

*Es wird hierzu nur frisches Obst verwendet, die Zusammenstellung ist saisonbedingt, z. B. Birnen, Orangen, Mangos, Trauben (grün, rot), Ananas, Äpfel, Kiwis, Pfirsiche, Honigmelone, Galiamelone, Erdbeeren.*

### **D2 Orangenmousse mit Orangenfiletstücken**

*Orangenfilets, Sahne, Gelatine, Zucker, Orangensaft, Milch.*

### **D3 Mangomousse mit Mangostücken**

*Mangostücke, Sahne, Gelatine, Zucker, Orangensaft, Milch.*

**D4 Waldbeerengrütze**

Zucker, roter Traubensaft, Kirschsaf, Speisestärke, Waldbeeren.

**D5 Rote Grütze**

Zucker, roter Traubensaft, Kirschsaf, Speisestärke, Himbeeren, Sauerkirschen.

**D6 Erdbeermousse mit grünem Pfeffer**

Frische Erdbeeren, grüner Pfeffer mit dem Mörser gestoßen, Zucker, weiße Gelatine, Vanillezucker, Sahne, Milch.

**D7 Stracciatella - Mousse**

Weißer Blattgelatine, Vanilleschote, Schlagsahne, Raspelschokolade, Rahm, Eier, Schlagsahne, Zartbitterschokolade, Milch, Puderzucker, Vanillezucker.

**D8 Mousse au Chocolat**

Weißer Blattgelatine, Zartbitterkuvertüre, fettarme Milch, Eiweiß, Zucker.

**D9 Cappuccino - Creme**

Weißer Blattgelatine, Schlagsahne, Milch, Eiweiß, Zucker, Espresso.

**D10 Tiramisu - Creme**

Zucker, Persipanmakronen zerkleinert, Stärke, Mascarpone, Milch, Gelatine, Kaffee, Sahne, Kochsalz.

**D11 Amaretto - Creme (mit Alkohol)**

Weißer Blattgelatine, Schlagsahne, Milch, Eiweiß, Zucker, Amarettolikör, Kaffee.

**D12 Flan**

Vanillepudding, karamellierter Zucker, Sahne, Milch, Eier, Zucker.

**D13 Vanillesoße**

Vanilleschote, Milch, Zucker, Eier, Stärke.

**D14 Wiener - Quarkstrudel mit Vanillesoße**

Leckerer Quarkstrudel aus gezogenem Strudelteig, mit Rosinen.

**D15 Beschwipster Kaiserschmarrn**

Kirschwasser, Sultaninen, Rum, Mehl, Sahne, Milch, Eier, Zucker, Salz, Butter, Mandelsplitter, Vanillezucker, Puderzucker.

**Equipment**

**(Vermietung nur in Verbindung mit einer Buffetbestellung)**

Bankett-Tische können wir auf Anfrage in verschiedenen Größen und Formen liefern.

Stapelstühle, Polsterklappstühle, Gartenstühle in verschiedenen Farben und Formen können geliefert werden.

Sonnenschirme, Zelte, Pavillonzelte in verschiedenen Ausführungen von Größe und Form, mit und ohne Boden, mit und ohne Seitenteile, können auf Anfrage geliefert werden.

Durch die jahrelange intensive Zusammenarbeit mit unseren Zeltbaumeistern können wir fachmännische und TÜV-zulässige Arbeiten ausführen.

*Heizpilze (mit Gas), Heizgebläse (mit Gas) sowie Ölheizung mit Gebläse können auf Anfrage geliefert werden.*

### **Besteck und Geschirr**

***EB1 Vorspeiseteller (weiß)***

***EB2 Menueteller „Cadix“ (weiß)***

***EB3 Dessertschale „Cadix“ (weiß)***

***EB4 Vorspeisemesser „Tunis“***

***EB5 Vorspeisegabel „Tunis“***

***EB6 Menuemesser „Tunis“***

***EB7 Menuegabel „Tunis“***

***EB8 Menuemesser „Standard“***

***EB9 Menuegabel „Standard“***

***EB10 Dessertlöffel/Kaffeelöffel „Standard“***

***EB11 Kuchengabel „Standard“***

***EB12 Kaffeetasse mit Untertasse „Hotel“ (weiß mit glatter Oberfläche)***

### **Gläser**

***EG1 Willibecher 0,2 l (für Softgetränke und Bier geeignet)***

***EG2 Bierkrug 0,4 l***

***EG3 Sherryglas***

***EG4 Schnapsglas (hoch)***

***EG5 Sektglas 0,1 l***

***EG6 Weißweinglas 1/8 l (Höhe 150 mm)***

***EG7 Rotweinglas 1/8 l (Höhe 150 mm)***

*EG8 Rotweinglas (Magnum) 35 cl, 17 cm hoch*

*EG9 Weizenbierglas 0,5 l*

*Tische / Bistrotische / Buffettische / Bankettische*

*ET1 Biertisch (220 x 50 cm) mit 2 Bierbänken*

*ET2 Bistrotisch (Durchmesser 60 cm)*

*ET3 Bistrotisch (Durchmesser 90 cm)*

*ET4 Buffet-Tisch (100 x 60 cm)*

*ET5 Buffet-Tisch (300 x 60 cm)*

*Tischdecken / Tischvlies*

*ETW1 Damast-Tischdecke „Atlanta“ (weiß) 250 x 130 cm*

*ETW2 Damast-Tischdecke „Atlanta“ (weiß) 100 x 100 cm*

*ETW3 Tischvlies (blau) 130 cm breit x lfdm.*

*ETW4 Tischvlies (weiß) 130 cm breit x lfdm.*

*ETW5 Tischvlies (rot) 130 cm breit x lfdm.*

*ETW6 Tischvlies (champagner) 130 cm x lfdm.*

*Diverse Utensilien*

*EDU1 Pavillon Zelte, 3x6 Meter. Dach weiß, 38 mm Edelstahl-Gestänge, Seitenteile optional.*

*EDU2 Kaffeemaschine für 35 Tassen mit Pulver-Kaffee.*

*EDU3 Kaffeemaschine für 70 Tassen mit Pulver-Kaffee.*

*EDU4 Kaffeemaschine für 100 Tassen mit Pulver-Kaffee.*

*EDU5 Kühlanhänger.*

## *Impressum*

### *Impressum gemäß §6 Teledienstegesetz (TDG)*

*Verantwortlicher Redakteur und Webmaster für die Planung, Realisierung und Betreuung der Internetinhalte sowie für die Administration der Domains mercoado-mediterraneo und mercoadomediterraneo (Admin-c) ist:*

*Mercado-Mediterraneo*

*Martin Cuiral Zepp*

*Krappmühlstraße 27, 68165 Mannheim, Tel.: 0172 622 30 74, E-mail: martin.cuiral@gmx.de*

*Ust.-Identifikationsnr.: DE 5900012093*

*Ust.Nr.38234/23114 Finanzamt Mannheim*

*Zuständige Aufsichtsbehörde: Ordnungsamt Mannheim, K 7, 1, 68159 Mannheim*

*AGB's*

*Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Mercado-Mediterraneo Martin Cuiral sind in der Krappmühlstraße 27, 68165 Mannheim, einsehbar.*

*Information zum Datenschutz*

*Sehr geehrter Kunde, sehr geehrter Interessent,*

*hiermit informieren wir Sie zur Datenerhebung gemäß Artikel 13 DSGVO.*

*Mercado - Mediterraneo, Herr Martin Cuiral Zepp, Krappmühlstraße 27, in 68165 Mannheim, verarbeitet Ihre personenbezogene Daten als Kunde oder als Interessent, die Sie uns zum Erstellen eines Angebots oder zur Abwicklung/Erfüllung des gebuchten Auftrags zur Verfügung stellen.*

*Die Datenerhebung und Datenverarbeitung ist für die Durchführung des Vertrags beziehungsweise für Erbringung der erworbenen Dienstleistungen erforderlich und beruht auf Artikel 6 Abs. 1b DSGVO.*

*Die Verarbeitung der Daten erfolgt ausschließlich durch uns oder von uns verpflichteten Dritten und sonstige von uns autorisierte Partner.*

*Sie haben das Recht, der Verwendung Ihrer Daten zum Zweck der Direktwerbung jederzeit zu widersprechen.*

*Sie sind berechtigt, Auskunft der bei uns über Sie gespeicherte Daten zu beantragen sowie bei Unrichtigkeit der Daten die Berichtigung oder bei unzulässiger Datenspeicherung die Löschung der Daten zu fordern.*

*Ihnen steht des weiteren ein Beschwerderecht bei der Aufsichtsbehörde zu.*

*Wir wünschen Ihnen schöne/erfolgreiche Feste und verbleiben mit den besten Empfehlungen.*

*Mercado - Mediterraneo*

*Martin Cuiral Zepp*