

# Weihnachtliches Gala Buffet 25.12.2025 Hotel AF Valle Orotava\*\*\*\*



## **CREMES**

**MEERESCREMESUPPE** 

#### TABELLE AUF AUFSCHNITT, KÄSE UND BEILAGEN

KANARISCHER KÄSE, MANCHEGO KÄSE, BLAUSCHIMMELKÄSE,PARMESAN REGGIANO, TETILLA KÄSE
IBERISCHE LENDE, IBERISCHE WURSTK IBERISCHE CHORIZO, IBERISCHES LENDENSTÜCK UND FUET – ROSINEN,
MANDELN, WALNÜSSE, GETROCKNETTE FEIGEN, DATTELN,
GETROCKNETTE APRIKOSEN – HAUSGEMACHTE MARMELADEN

## BEILAGEN UND KALTE SAUCEN

MESCLUM, EINGELEGTE ROTE ZWEIBEL, KAROTTENSTICKS, SPARGEL, CHERRYTOMATE TATARSOSSE, ROSASOSSE, MAYONNAISE, ALTER SENF, ALI AOLI KANARISCHE MOJOS

#### SAURE GURKEN

FRÜHLINGSZWEIBELN, GRILDA BANDERILLAS, CALAMATA OLIVEN, GEGRILLTE AUBERGINEN, TOMATEN TARTAR

#### KALTE GERICHTE

KRABBENPUDDING MIT LACHS, GEMÜSEPUDDING, FISCHWANNE, GARNELEN, GEKOCHTE LANGUSTEN, KRABBEN

## **MINI SALTE**

GRÜNER SALAT MIT BUCHWEIZEN AFAVEN SENF DRESSING,
QUINOA UNA GEMÜSE SALAT MIT CURRY DRESSING,
RISSONI SALAT GEBRATENE AUBERGINEN UND GEBRATENE ZUCCHINI

#### PASTA

FAGOTTINI GEFÜLLTE BIRNE UND RICOTTA, RAVIOLI VOLLER MEERESFRÜCHTEN PESTO, KÄSE, TOMATE UND OREGANO

# BRATEN

KROKETTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN STEINPILZE ORIENTALISCHE HÜHNERAUSWAHL

### WARME BEILAGEN UND VORSPEISEN

KARTOFFELPÜRE MIT TRÜFFEL, WILDGEKÜCHTE GEMÜSEPFANNE, LAUCHKUCHEN, QUICHE LORRAINE, BOUQUET AUS SPARGEL UND BACON, ZWIEBELTATIN, KARTOFFELFÄCHER, KARTOFFEL UN TOMATENGRATIN PILZ UND BOHNENPFANE, KARTOFFELRÖSTI WAFFEL

