



Große Feste im kleinen Kreise feiern -
hierfür habe ich zwei unterschiedliche Rundumverwöhn- Angebote für euch:

V1. Fiesta de parrilla española

Tapas zur Begrüßung eurer Gäste: gegrillte knusprige Weißbrotfladen mit Tomatenfleisch bestrichen, Olivenöl beträufelt und jamon iberico belegt, darauf ein paar feine Blätter Hartkäse. Als zweite Variante gibt es dazu auch eine Avocado / Salat belegte Variante mit Ei.

Menu:

Churrasco traditionell Picanha. Hier werden Rinderteile auf große Schwerte gespießt und über der Glut gedreht, dadurch erhalten sie den tollen Grillgeschmack. Anschließend werden die Rinderteile dünn tranchiert und mit Meersalzflocken gewürzt.

Ebenso gibt es Schwein und Maishendel Filet.

Kräftig mariniertes Schweinenacken in faustgroßen Teilen brutzelt am Spieß vor sich hin und bekommt somit Röstaromen von allen Seiten. Dazu gibt es die hausgemachte BBQ Sauce. Knuspriges Maishendl vom Spieß. Die zarte Brust bleibt durch die schützende Haut saftig und erhält einen ganz besonderen Geschmack. Die Haut selbst wird über der offenen Glut appetitlich knusprig.

dazu passende Beilagen:

- gerillte Rosmarinkartoffeln gespießt
- grobes Grillgemüse der Saison
- Grilltomate mit hausgemachtem Pesto
- Paella de verduras mit saisonalem Gemüse

Frische Kräuter-Blat Salat-Mischung mit Salatgemüse.

postre / Dessert: gegrillter Ziegenkäseleib aufgeteilt auf Portionen, mit Feige auf Salatbeet mit Nüssen, Beeren und Honigdressing, sowie Balsamico Marinade.