



## HOCHZEITSMENÜ

### **Aperitivo Aperitiv auf der Terrasse mit ...**

Cava brut nature und.....

*Kanapees* aus mariniertem Lachs

Kanapees aus Rohwurst

Kanapees aus Ziegenkäse

Spieße mit Riesengarnelen

Schinkenkroketten

Brot mit geröstetem Gemüse und Sardellen

Gegrillte Kammuscheln

Blutwurstspieße mit Tomaten

Tintenfischspieße

2 „Tapas“ (Apettithäppchen) aus Wahl

### **Verschiedenes zum anbeissen ...**

Hausgemachte Pastete

Spanischer Schinken (per Hand geschnitten)

Tintenfisch romanischer Art

Llamontol Reis

Gegrillte Herzmuscheln

Gegrillte Schwertmuscheln

Schnecken

Gegrillte Kronenhummel

Garnelen aus Palamós

### **Hauptspeise .....**

-Kalbsbraten mit Portweinsause

-Gegrillte Seeteufel

-Gebakener Lammschulter

Verschiedene Sorbets mit Erdbeerfruchtmark

Hochzeitskuchen

Wein, Mineralwasser, verschiedene Getränke, Kaffee, Sekt  
mit MwSt. 55 €