



Kulinerische Tapasreise

ab 8 Personen möglich

Wir begrüßen Sie mit einem feinen Glas spanischem Cava. Anschließend geht es im Restaurant oder unserer Eventküche weiter mit einem abwechslungsreichen Tapasmenü. Es beginnt mit einer reichhaltigen Vorspeisenvariante mit spanischen Schinken- und Käsespezialitäten und geht dann mit einer feinen Auswahl an warmen Tapas weiter. Der Schluß wird mit einer leckeren Crema Catalana gekrönt. Unser Getränkeangebot umfasst 120 verschiedene Weine, die wir nach Ihren Wünschen aussuchen. Der Preis für das Menü inkl. Sektempfang beträgt 29,90 € pro Person. Für die Eventküche gelten Mindestumsätze, wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Tapas-Menü

Vorspeise

Käsevariation, luftgetrocknete Salami,
Serranoschinken, marinierte Oliven, Pan con Ajoli

Warme Tapas

Albondigos Rinderbällchen in Tomatensugo

Berenjenes Auberginen mit Ziegenkäse

Chorizo herzhaft Paprikawurst

Datil con Tacino Datteln im Speckmantel

Gambas en Ajillo Garnelen in Knoblauchöl

Lomo de Cerdo Duroc-Schweinelenochen in Manchegorahm

Oveja Schafskäse aus dem Ofen in Kräuteröl

Papas Arrugadas Meersalzkartoffeln mit Mojo

Pimientos grüne Bratpaprika aus Galizien

Pollo con Miel Honighähnchen mit Sesam

Verdure al horno Gemüse aus dem Ofen

Dessert

Crema Catalana

Cantina Tapasrestaurant Weinhandel Eventküche
Wittenberger Str. 76 - 01309 Dresden
Telefon 0351/6561 5555 - www.cantina.cafe