



Tish 1

Creemeschuss

(kalt oder heiss nach jahreszeit)

„kristall“ brot mit tomaten und olivenöl

„CAZALBA“ iberischer schinken

Iberische schinkenkroketten

Russischer salat (traditionell)

Iberische schinkenkroketten

Tintenfischkroketten

Spanisches omelett (Flanigan's)

Gebratene sardellen

„RABAS“ gebratene tintenfisch (mit scharfer mayonnaise)

Brot, picos und alli.oli

Nachtisch

Käsekuchen mit Himbeercoulis

Schokolade und Vanille

Getränke inklusive

Weisswein CUNE CRIANZA (D.O Rioja)

Rotwein SEGURA VIUDAS (D.O Penedés)

Oder bierkrug

Service von Mineralwasser

Service von kaffee

Option für gehobene Weine

Weisswein Alma Serena D.O Ribera del Duero

Rotwein Valdubón D.O Rueda

Extra Kosten pro Person: 4€



EL TAPAS.

de Flanigan

Tisch 2

Cremereschuss

(kalt oder heiss nach jahreszeit)

„kristall“ brot mit tomaten und olivenöl

„CAZALBA“ iberischer schinken

Iberische schinkenkroketten

tintenfischkroketten

Erlesene tomaten häppchen mit thunfish ventresca

kleine grüne Paprika

Spanisches omelett (von flanigan)

GebrateneTintenfisch

Marinierter Hundshai

Iberisches filet mit „MOJO PICON“ scharfe sosse

Brot, picos und alli.oli

Nachtisch

Käsekuchen mit Himbeercoulis

Schokolade und Vanille

Getränke inklusive

Weisswein CUNE CRIANZA (D.O Rioja)

Rotwein SEGURA VIUDAS (D.O Penedés)

Zuckerrohr oder Soda

Service von Mineralwasser

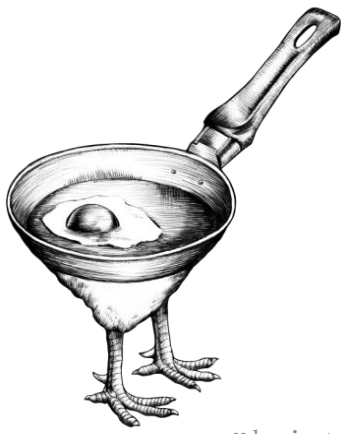
Service von kaffee

Option für gehobene Weine

Weisswein Alma Serena D.O Ribera del Duero

Rotwein Valdubón D.O Rueda

Extra Kosten pro Person: 4€



EL TAPAS.
de Flanigan

Tisch 3

Cremeschuss

(kalt oder heiss nach jahreszeit)

„kristall“ brot mit tomaten und olivenöl

„CAZALBA“ iberischer schinken

Kroketten mischen (Iberische schinken, Tintenfisch, garnelen)

Erliesene tomaten häppchen

Sagartoki Ei (Tortilla in knusprigen Ravioliteig)

Spanisches omelett (von flanigan)

gedämpfte Muscheln

„RABAS“ gebratene tintenfisch (mit scharfer mayonnaise)

Gebratene sardellen

Mini-Hamburger von Flanigan (Stück/pro Person)

Iberisches filet mit „MOJO PICON“ scharfe sosse

Brot, picos and alli.oli

Nachtisch

Apfelkuchen mit Vanilleeis

Schokolade und vanille

Getränke inklusive

Willkommensgetränke: Elyssia Gran Cuvé de Freixenet

Weisswein VIÑA HEREDAD D. O. PENEDÉS

Rotwein C. U. N. E. CR D. O. C. RIOJA

Service von mineralwasser

service von kaffee

Option fur gehobene Weine

Weisswein Alma Serena D. O Ribera del Duero

Rotwein Valdubón D. O Rueda

Extra Kosten pro Person: 4€



EL TAPAS.

de Flanigan

DER PREIS PRO PERSON VERSTEHT SICH INKLUSIVE:

- Die bestimmten Gerichte in jedes Menü
- Die Getränke jeweils angegeben (für den Wein wird eine Flasche alle 2 Personen geschätzt). Das Glas des Menüs 1 ist 1 alle 2 Personen
- Ein Hauptgericht ist für max. 2 Gruppenmitglieder. Das Hautgericht wird von unserem Küchenchef (nach Verfügbarkeit) bestimmt.
- Die Peisen sind mit 10% Mehrwertsteuer inklusive
- 10% Provision für Agenturen

SPEZIELLEBEDINGUNGEN

- Menüs für mehr als 25 Personen
- Wenn ein anderes Gericht gewünscht wird aus unserer Karte, zögern Sie nicht uns zu fragen. Wir verfügen über alternative Optionen für Vegetarier und auch spezielle Menüs.
- Für Veranstalter, Leiter und Team Leader, die das gleiche Menü möchten, wie das Menü der Gruppe, in diesem Fall wird der Gesamtpreis des Menüs verlangt.

BESTÄTIGUNG UNDRESERVIERUNG

- Für die Buchung des Raumes soll 50% der Rechnung bezahlt werden und die andere Hälfte zwei Tage vor dem Ereignis
- Die Anzahl der Assistenten (und eventuell) Leiter und Team Leader soll 7 Tage vor dem Ereignis bestätigt werden.
- Jede Reduzierung der Anzahl der Teilnehmer 3 Tage vor dem Ereignis wird der Gesamtpreis verlangt.