

Vorspeisen

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

- **Mini Caprese** (7)
klassische Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum.
- **Gefüllte Eier mit Pasteten** (3,7)
Drei feine Varianten mit delikaten Pastetenfüllungen.
- **Wachteleier auf Pastetenschaum** (3,7)
zart angerichtet, aromatisch und edel im Geschmack.
- **Herzhafte Rouladen – verschiedene Arten** (1,3,7,10)
keine, feine Röllchen mit abwechslungsreichen Füllungen.
- **Gurkenhäppchen mit Frischkäsecreme** (7)
frisch, leicht und cremig.
- **Cherry-Tomaten gefüllt mit Ziegenfrischkäse** (7)
mit feiner Kräuternote.
- **Schinkenröllchen mit Meerrettichfüllung** (7,10)
klassisch, würzig und aromatisch.
- **Gambas mit Blutorange-Soße** (2)
edel mariniert und perfekt abgestimmt.
- **Blätterteigkörbchen mit Frischkäsecreme** (1,3,7)
in verschiedenen Sorten, liebevoll garniert.
- **Crispy Strips** (1,3,7,10)
knusprig und ideal zum Aperitif.
- **Mini-Hackbällchen** (1,3,7,10)
herzhaft gewürzt und warm serviert.
- **Vegetarische Falafel** (1,10)
mit aromatischer Sauce.
- **Trauben-Käse-Spieße** (7)
süß-herzhaft – ein klassischer Genuss.
- **Gefüllte Champignons mit Käse überbacken** (7)
deftig und cremig.
- **Honigmelone mit Parmaschinken** (-)
ein mediterraner Klassiker.
- **Wassermelonenwürfel mit Garnelen** (2)
frisch, fruchtig und sommerlich.
- **Ofengemüse mit Tomaten Pesto** (8)
nach Art eines Gratins oder als Bruschetta serviert.
- **Guacamole mit Bruschetta** (1,8)
herzhaft, frisch und leicht.
- **Vitello Tonnato** (3,4,10)
zart gegarte Kalbfleischscheiben, kalt serviert mit cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce, Ei und Zitronensaft.

Allergienhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 **glutenhaltiges Getreide** •2 **Krebstiere** •3 **Eier** •4 **Fisch** •5 **Erdnüsse**
- 6 **Soja** •7 **Milch/Laktose** •8 **Schalenfrüchte** •9 **Sellerie** •10 **Senf**
- 11 **Sesamsamen** •12 **Schwefeldioxid/Sulfite** •13 **Lupin**
- 14 **Weichtiere**

Salat Variation

.... vieles mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

- **Couscous-Salat (vegetarisch oder mit Fleisch)** (1,10)
Mit frischem Gemüse, Kräutern und einem Zitronen-Olivenöl-Dressing.
- **Mediterraner Nudelsalat** (1,7)
Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Feta und aromatischen Kräutern.
- **Dinkelsalat mediterran** (1)
Herzhaft-nussig mit Paprika, Rucola und frischen Kräutern.
- **Riso Venere – Schwarzer Reissalat** (2)
Mit Garnelen und Zucchini, leicht zitronig abgeschmeckt.
- **Gemüsereissalat (vegetarisch)** (-)
Mit frischen Kräutern und einer leichten Vinaigrette.
- **Coleslaw-Salat** (3,7,10)
Amerikanischer Krautsalat mit cremigem Dressing.
- **Mediterraner Kartoffelsalat** (10)
Mit Oliven, getrockneten Tomaten und frischen Kräutern.
- **Bunte Vielfalt an Grüne Salatplatten** (7)
mit Joghurt oder Essig & Öl

THE
MARBELLA
Mix & Flair
CATERING-SERVICE

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 *glutenhaltiges Getreide* •2 *Krebstiere* •3 *Eier* •4 *Fisch* •5 *Erdnüsse*
•6 *Soja* •7 *Milch/Laktose* •8 *Schalenfrüchte* •9 *Sellerie* •10 *Senf*
•11 *Sesamsamen* •12 *Schwefeldioxid/Sulfite* •13 *Lupin*
•14 *Weichtiere*

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

Warme Gerichte / Überbackenes

- **Lasagne** (1,3,7)
in verschiedenen Varianten mit aromatischen Saucen und feinen Nudelsorten.
- **Cannelloni gefüllt** (1,3,7)
nach Wahl mit Fleisch, Spinat oder vegetarischen Füllungen mit Käse überbacken.



THE

MARBELLA

Mix & Flair

CATERING-SERVICE

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 glutenhaltiges Getreide •2 Krebstiere •3 Eier •4 Fisch •5 Erdnüsse
- 6 Soja •7 Milch/Laktose •8 Schalenfrüchte •9 Sellerie •10 Senf
- 11 Sesamsamen •12 Schwefeldioxid/Sulfite •13 Lupin
- 14 Weichtiere

Fleischgerichte

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

- **Ungarisches Gulasch vom Rind - Originalrezept (-)**
herzhaft geschmortes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln und feinen Gewürzen.
- **Gulasch vom Schwein (-)**
traditionell zubereitet und aromatisch abgeschmeckt.-
- **Schnitzel (vom Schwein oder Hähnchen) (1,3,7)**
klassisch paniert oder natur.
- **Hackbällchen in Tomatensaucen (1,3,7)**
hausgemacht und in würziger Soße serviert.
- **Gefüllte Hähnchenbrust (7,1)**
mit wechselnden, saisonalen Füllungen.
- **Rollbraten vom Schwein (7,1)**
mit verschiedenen Füllungen, zart gegart und fein abgeschmeckt.
- **Nierenspieße (-)**
rustikal, deftig und herzhaft im Geschmack.

THE
MARBELLA
Mix & Flair
CATERING-SERVICE

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 *glutenhaltiges Getreide* •2 *Krebstiere* •3 *Eier* •4 *Fisch* •5 *Erdnüsse*
•6 *Soja* •7 *Milch/Laktose* •8 *Schalenfrüchte* •9 *Sellerie* •10 *Senf*
•11 *Sesamsamen* •12 *Schwefeldioxid/Sulfite* •13 *Lupin*
•14 *Weichtiere*

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

Fischgerichte

- **Lachsfilet auf Zitronen-Dill-Soße** (4,7)
zart gebratenes Lachsfilet, serviert auf cremiger Zitronen-Dill-Soße.
- **Doraden Filet mediterran** (4)
in Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern, Tomaten und Oliven
– verfeinert.
- **Garnelenpfanne in Knoblauchöl** (2)
– Riesengarnelen, sanft in Knoblauchöl geschwenkt
- **Lachs-Lasagne** (1,3,4,7)
– hausgemacht mit Spinat, Ricotta und feinem Lachs in cremiger Weißweinsauce.
- **Fischplatte „Del Mare“** (4,7,2)
edle Auswahl von Lachs, Zander und Garnelen auf
mediterranem Gemüse, serviert mit Kräuterbutter und Zitrone.
-

THE
MARBELLA
Mix & Flair
CATERING-SERVICE

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 **glutenhaltiges Getreide** •2 **Krebstiere** •3 **Eier** •4 **Fisch** •5 **Erdnüsse**
•6 **Soja** •7 **Milch/Laktose** •8 **Schalenfrüchte** •9 **Sellerie** •10 **Senf**
•11 **Sesamsamen** •12 **Schwefeldioxid/Sulfite** •13 **Lupin**
•14 **Weichtiere**

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

Beilagen

- **Rosmarinkartoffeln** (-)
im Ofen gebacken, mit Meersalz, Knoblauch und frischem Rosmarin.
- **Grillgemüse** (-)
Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomaten in Olivenöl und Kräutern der Provence geschwenkt.
- **Mediterraner Reis** (-)
luftiger Reis mit Kräutern, Gemüsewürfeln und Olivenöl.
- **Pasta** (1,3)
verschiedene Nudelsorten
- **Kräuter-Couscous** (1)
lockerer Couscous mit Minze, Petersilie und Zitrone.
- **Ofenkartoffeln mit Aioli** (3,10,7)
knusprig gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme.
- **Kartoffelgratin** (7)
fein überbacken mit Sahne und Käse.
- **Semmelknödel** (1,3,7)
klassisch zubereitet - perfekt zu Fleisch- und Pilzgerichten.
- **Bratkartoffeln mit Zwiebeln** (-)
goldbraun gebraten, rustikal und herzhaft
- **Kartoffelpüree** (7)
hausgemacht, cremig und mit Muskat verfeinert.
- **Spätzle** (1,3,7)
schwäbische Spezialität, serviert mit Butter oder Sauce nach Wahl.
- **Rotkohl oder Sauerkraut** (-)
hausgemacht und traditionell abgeschmeckt.
- **Judías Verdes con Jamón** (-)
grüne Bohnen mit Serrano Schinken oder Bacon in Olivenöl geschwenkt.
- **Rosmarin Brot** (1)
frisch und knusprig gebacken

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 glutenhaltiges Getreide •2 Krebstiere •3 Eier •4 Fisch •5 Erdnüsse
- 6 Soja •7 Milch/Laktose •8 Schalenfrüchte •9 Sellerie •10 Senf
- 11 Sesamsamen •12 Schwefeldioxid/Sulfite •13 Lupin
- 14 Weichtiere

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

Mediterrane BBQ Vorspeisen

- **Gegrilltes Antipasti-Gemüse (-)**
Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln - mariniert mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch und Balsamico.
- **Bruschetta Classica (1)**
geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl.
- **Auberginenröllchen mit Ricotta & Kräutern (7)**
gegrillte Auberginenscheiben, gefüllt mit Ricotta, Zitronenzeste und Oregano.
- **Gegrillte Zucchini mit Parmesanspänen (7)**
feine Zucchinischeiben mit Zitronenöl, Pfeffer und Meersalz.
- **Provolone alla Griglia (7)**
geschmolzener italienischer Käse mit Chili, Oregano und Olivenöl.
- **Mini-Crostini mit Pesto & Grillgemüse (1,6,5,7)**
knusprige Häppchen mit aromatischem Gemüse und Basilikumpesto.
- **Garnelen-Spieße mit Zitrone & Knoblauch (2)**
frische Garnelen mit Olivenöl, Petersilie und Zitronensaft.
- **Caprese-Spieße (7)**
Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, verfeinert mit Balsamico-Creme.
- **Ricotta-Crostini mit gegrillten Feigen (7,1)**
süß-herzhafte Kombination mit Honig und Thymian.
- **Gegrillte Tomaten mit Burrata (7)**
warme Tomatenhälften mit cremigem Burrata und Basilikumöl.
- **Pimientos de Padrón (-)**
kleine grüne Bratpaprika mit grobem Meersalz.
- **Chorizo al Vino (-)**
Grill-Chorizo mit Rotweinreduktion und mediterranen Kräutern.
- **Gegrillte Champiñones con Ajo (-)**
aromatische Pilze mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie.
- **Pan con Tomate (1)**
geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomate und Olivenöl.
- **Gambas al Ajillo (vom Grill) (2)**
Garnelen mit Knoblauch, Chili und Zitronensaft.
- **Zucchini-Spieße mit Manchego (7)**
würziger Käse zwischen gegrillten Zucchinischeiben.
- **Datteln im Speckmantel oder Serrano-Schinken (7)**
süß-salzig, mit einem Hauch Manchego verfeinert

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 **glutenhaltiges Getreide** •2 **Krebstiere** •3 **Eier** •4 **Fisch** •5 **Erdnüsse**
- 6 **Soja** •7 **Milch/Laktose** •8 **Schalenfrüchte** •9 **Sellerie** •10 **Senf**
- 11 **Sesamsamen** •12 **Schwefeldioxid/Sulfite** •13 **Lupin**
- 14 **Weichtiere**

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

BBQ - Deutsche & Mediterrane Klassiker

- **Schweinenackensteaks mit verschiedenen Marinaden** (10)
zart gegrillt, saftig und aromatisch
- **Schaschlik-Spieße vom Schwein oder Hähnchen** (-)
Paprika, Zwiebeln und Speck
- **Hacksteaks** (7,4,1)
mit oder ohne Käse Füllung
- **Rumpsteak** (-)
rosa gegrillt
- **Pinchos Morunos** (-)
maurisch inspirierte Lammspieße
- **Chorizo vom Grill / Spanische Blutwurst** (-)
kräftig-würzige Paprikawurst
- **Solomillo Ibérico (Iberico-Schweinefilet)** (-)
zartes Premium-Schweinefilet, gegrillt
- **Entrecôte a la Plancha** (-)
spanischer Grillklassiker
- **Lammkoteletts a la Marbella** (-)
verschieden gewürzt
- **Tagliata di Manzo** (7)
gegrilltes Flankensteak in Scheiben geschnitten.
- **Salsiccia vom Grill** (-)
italienische grobe Bratwurst mit Fenchel, Knoblauch und Chili -saftig und würzig.
- **Vitello alla Griglia** (-)
zartes Kalbfleisch vom Grill mit leichter Thymian-Marinade.
- **Rinderfilet** (7,8)
zartrosa gegrillt, mit Basilikum-Pesto und Parmesan gratiniert.
- **Spanisch-Deutscher Grillteller** (7,10)
Bratwurst, Chorizo, Kräutersteak und Grillkäse
- **Lammspieße** (-)
südländische Aromen, kräftig gewürzt
- **Gegrillte Hühnerbrust** (-)
verschieden Gewürzt

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 **glutenhaltiges Getreide** •2 **Krebstiere** •3 **Eier** •4 **Fisch** •5 **Erdnüsse**
•6 **Soja** •7 **Milch/Laktose** •8 **Schalenfrüchte** •9 **Sellerie** •10 **Senf**
•11 **Sesamsamen** •12 **Schwefeldioxid/Sulfite** •13 **Lupin**
•14 **Weichtiere**

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

Paella - Klassische spanische Varianten

- **Paella Valenciana** (-)
traditionelle Paella mit Huhn, Kaninchen, grünen Bohnen und Safranreis.
- **Paella de Marisco** (2,4,14)
Meeresfrüchte-Paella mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und mediterranen Kräutern.
- **Paella Mixta** (2,4,14)
beliebte Kombination aus Fleisch und Meeresfrüchten mit Gemüse und aromatischem Safranreis.
- **Paella Vegetariana** (-)
bunte Gemüsepaella mit Zucchini, Paprika, Erbsen und Artischockenherzen.
- **Hinweis:**
Ab einer Personenzahl von 20 Gästen bereiten wir Ihre Paella gerne live vor Ort zu.

THE

MARBELLA

Mix & Flair

CATERING-SERVICE

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 **glutenhaltiges Getreide** •2 **Krebstiere** •3 **Eier** •4 **Fisch** •5 **Erdnüsse**
- 6 **Soja** •7 **Milch/Laktose** •8 **Schalenfrüchte** •9 **Sellerie** •10 **Senf**
- 11 **Sesamsamen** •12 **Schwefeldioxid/Sulfite** •13 **Lupin**
- 14 **Weichtiere**

Desserts & Süßes Finale

.... vieles Mehr auch auf Anfrage
Sprechen Sie uns gerne an

- **Torten- und Kuchenvariation** (1,3,7,8)
eine feine Auswahl an hausgemachten Torten und Kuchen auf Anfrage.
- **Mousse au Chocolat** (3,7)
cremig-luftige Schokoladenmousse aus hochwertiger Zartbitterschokolade.
- **Panna Cotta** (7)
klassisches italienisches Sahnedessert mit fruchtigem Fruchtspiegel.
- **Crema Catalana** (3,7)
spanischer Klassiker mit karamellisierter Zuckerkruste und zarter Vanillernote.
- **Tiramisu** (1,3,7,12)
mit und ohne Alkohol.
- **Saisonale Desserts**

THE
MARBELLA
Mix & Flair
CATERING-SERVICE

Allergenhinweis gemäß EU-Verordnung (Nr. 1169/2011, Art. 9)

- 1 glutenhaltiges Getreide •2 Krebstiere •3 Eier •4 Fisch •5 Erdnüsse
- 6 Soja •7 Milch/Laktose •8 Schalenfrüchte •9 Sellerie •10 Senf
- 11 Sesamsamen •12 Schwefeldioxid/Sulfite •13 Lupin
- 14 Weichtiere