

Buffet de Navidad
25/12/2014

Entrantes

Pollo relleno de huevo, jamón y queso
Lomo de cerdo a la florentina
Pastel de bonito con piquillos
Pudding de tres hortalizas
Langostinos cocidos con salsa rosa y mayonesa

Bodegón de ibéricos

Chorizo ibérico, salchichón ibérico, jamón serrano al corte, morcón ibérico, cecina de vacuno

Surtido de marinados

Arenques naturales con cebollino, con tomate, mayonesa, mostaza, curry, boquerones al ajillo

Especial de ahumados

Caballa ahumada, atún ahumado, salmón ahumado, arenque ahumado, pez espada ahumado

Selección de quesos

Queso roquefort, queso Brie,
Queso semiduro de gofio,
Queso canario ahumado,
Queso fundido con nueces,
Queso de oveja a las finas hierbas,
Gouda con aceite de hierbas,
Queso Mozzarella fresco con Pesto,
Queso canario de pimentón con mojo rojo
Miel, mermeladas naranjas, mermelada de ciruelas,
galletas cracker

Christmas Buffet
25/12/2014

Starters

Chicken with egg, ham and cheese stuffing
Florence style pork loin
Tuna-fish pâté with red bell peppers
Pudding of three vegetables
Boiled king prawns /cocktail sauce and mayonnaise

Assorted Iberian specialties

Paprika sausage, garlic sausage, Serrano ham,
Morcón and beef Cecina

Choice of marinated specialties

Herrings with chive, tomato, mayonnaise, mustard
and curry, garlic anchovies

Selection of smoked specialties

Smoked mackerel, smoked tuna, smoked salmon,
smoked herring, smoked swordfish

Assortment of cheeses

Roquefort, Brie,
Half-ripe Gofio cheese,
Smoked Canarian cheese,
Melted cheese with walnuts,
Ewe's milk cheese with fine herbs,
Gouda with herbal oil,
Fresh Mozzarella with Pesto,
Canarian cheese with paprika crust and red Mojo
Honey, orange preserves, plum preserves, crackers

Weihnachtsbüffet
25/12/2014

Vorspeisen

Hühnchen gefüllt mit Ei, Schinken und Käse
Schweinelende Florentiner Art
Thunfisch-Pastete mit roten Paprikaschoten
Pudding von drei Gemüsesorten
Hummerkrabben mit Cocktailsauce und Mayonnaise

Iberische Spezialitäten

Paprikawurst, Knoblauchwurst, Serrano-Schinken,
Morcón und Rauchfleisch vom Rind

Marinierte Spezialitäten

Heringe mit Schnittlauch, Tomate, Mayonnaise, Senf
oder Curry; Sardellen mit Knoblauch

Geräucherte Spezialitäten

Geräucherte Makrele, Thunfisch, Räucherlachs,
geräucherter Hering und geräucherter Schwertfisch

Käseauswahl

Roquefort, Brie,
Halbreifer Gofio-Käse,
Kanarischer Räucherkäse,
Schmelzkäse mit Walnüssen,
Schafskäse mit feinen Kräutern,
Gouda mit Kräuter-Öl,
Frischer Mozzarella mit Pesto,
Kanarischer Paprikakäse mit roter Mojo-Sauce
Honig, Orangenkonfitüre, Pflaumenkonfitüre, Crackers

Miniaturas

Blinis con muselina de cabrales, Chutney de higos, vinagreta de manzana verde
 Brandada de bacalao sobre cama de Hummus
 Pulpo crujiente con papas risoladas en mojo de aguacate
 Raviolis de jamón serrano con melón y s. Romesco

Espejos

Ataditos de espárragos verdes con salmón ahumado a la vinagreta frutos secos
 Huevos rellenos con pollo y verduritas al curry
 Tostada de salmorejo, jamón serrano, berenjenas y boquerones
 Sopa fría de manzana, apio, bola de calabaza confitada y crujiente de especias

Ensaladas

Ensalada de Nochebuena con pomelo, naranja, peras, pepino, queso azul, arándanos y piñones
 Ensalada de lechugas con manzana, nueces, anchoas,
 Mozzarella fresca y tomatitos cherry
 Ensalada de brócolis, pollo y patatas, en vinagreta de yogur
 Ensalada de col blanca, cebolla morada, beicon y huevo cocido

Sopas y cremas

Sopa Waterzooi de verduras, ternera, setas y trigueros con guarnición de ternera y picatostes
 Crema Noël de castañas con turrón y guarnición de cubitos de panceta ahumada y picatostes

Miniatures

Blinis with Cabrales cheese mousseline, fig chutney, green apple vinaigrette
 Brandade of codfish on Hummus bed
 Crispy octopus with sautéed potatoes and Mojo sauce of avocados
 Ravioli of Serrano ham with melon and Romesco

Mirrors

Green asparagus bundles with smoked salmon and vinaigrette of dried fruits
 Eggs with chicken stuffing and vegetables with curry
 Toast of Salmorejo, Serrano ham, aubergines and anchovies
 Cold apple soup with celery, candied pumpkin dumplings and crispy spices

Salads

Christmas salad with grapefruit, oranges, pears, cucumber, blue cheese, cranberries and pine-seeds
 Lettuce salad with apple, walnuts, anchovies,
 Fresh Mozzarella and cherry tomatoes
 Broccoli salad with chicken, potatoes and yoghurt vinaigrette
 Salad of white cabbage with red onions, bacon and boiled eggs

Soups

Waterzooi vegetable soup with beef, mushrooms, green asparagus and croutons
 Christmas cream-soup with chestnuts and almonds, garnished with smoked bacon dices and croutons

Miniaturen

Blinis mit Mousseline von Cabrales-Käse, Feigen-Chutney und Vinaigrette von grünen Äpfeln
 Kabeljau-Brandade auf Hummus-Bett
 Knuspriger Krake mit Rissolé-Kartoffeln und Avocado-Mojo
 Ravioli von Serrano-Schinken, Melone und Romesco

Platten

Bündchen von grünem Spargel mit Räucherlachs und Vinaigrette von Trockenfrüchten
 Eier mit Hühnerfleischfüllung und Gemüse mit Curry
 Toastbrot mit Salmorejo, Serrano-Schinken und Sardellen
 Kalte Suppe von Äpfeln und Sellerie, mit Kugeln von kandiertem Kürbis und knusprigen Gewürzen

Salate

Weihnachtssalat mit Grapefruit, Orangen, Birnen, Gurken, Schimmelkäse, Preiselbeeren und Pinienkernen
 Blattsalat mit Apfel, Walnüssen, Sardellen, frischem Mozzarella und Kirschtomaten
 Salat von Brokkoli, Hühnchen und Kartoffeln, mit Yoghurt-Vinaigrette
 Weißkohlsalat mit roter Zwiebel, Schinkenspeck und gekochten Eiern

Suppen

Waterzooi-Gemüsesuppe mit Rindfleisch, Pilzen, grünem Spargel und Croutons
 Weihnachtscremesuppe von Kastanien mit Mandeln, Schinkenspeckwürfeln und Croutons

Platos calientes y guarniciones

Muslo de codorniz a la Villaroi

Berenjenas con mazorquitas de maíz a la manchega
Arroz a banda con mariscos
Patatas fritas

Solomillo de cerdo relleno de ciruelas con salsa al Oporto

Col romanesca en tempura
Tallarines fritos con piquillo, brócolis y trompetas
Salsa boloñesa y salsa de tomate
Tortellini de espinacas con requesón
Croquetas de Gorgonzola y nueces

Salteado de champiñones con tomates cherry y langostinos al Pedro Jiménez

Pierna de cordero asada al romero con salsa de menta

Patatas duquesas naturales
Zanahorias frescas con cebollitas en vinagre de Modena
Castañas glaseadas al aroma de Marie Brizard
Col lombarda caramelizada con manzanas, higos y orejones

Balotina de pavo relleno de castañas

con salsa de frutos rojos turronada
Atadito de verduras

Entrecot de buey

Rösti de verduras de temporada (en vivo)
Risotto meloso de setas y espárragos verdes
Mini brocheta de pollo con piña marinada al curry
Salsa de pimienta verde y salsa Bearnesa

Hot dishes and garnishes

Quail legs Villeroi style

Aubergines with small Manchego style corn cobs
Rice with seafood
French fried potatoes

Pork fillet with prune stuffing and Port sauce

Romanesco cabbage in Tempura
Fried Tagliatelle with red peppers, broccolis and mushrooms
Bolognese sauce and tomato sauce
Spinach Tortellini with Ricotta
Croquettes of Gorgonzola cheese and walnuts

Sautéed mushrooms with cherry tomatoes and king prawns with Pedro Jimenez sherry

Roast leg of lamb with rosemary and mint sauce

Duchesse potatoes
Fresh carrots with small onions and Modena vinegar
Glazed chestnuts with Marie Brizard aroma
Caramelized red cabbage with apples, figs and dried apricots

Ballotin of turkey with chestnut stuffing

Red fruit and almond sauce
Vegetable bundles

Beef entrecote

Rösti of vegetables of the season (show cooking)
Creamy Risotto with mushrooms and green asparagus
Mini-brochette of chicken with marinated curry pineapple
Green pepper sauce and Béarnaise sauce

Warme Gerichte und Beilagen

Wachtelschlegel à la Villeroi

Auberginen mit kleinen Maiskolben nach der Art von La Mancha
Reis mit Meeresfrüchten
Pommes Frites

Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung und Portweinsauce

Romanesco-Kohl in Tempura
Bandnudeln, roten Paprikaschoten, Brokkoli und Pilzen
Bolognese-Sauce und Tomatensauce
Spinat-Tortellini mit Ricotta
Kroketten von Gorgonzola-Käse und Walnüssen

Sautierte Champignons mit Kirschtomaten, Hummerkrabben mit Sherry Pedro Jimenez

Gebratene Lammkeule mit Rosmarin und Minzsauce

Herzogin-Kartoffeln
Frische Karotten mit Zwiebelchen und Modena-Essig
Glasierte Kastanien aromatisiert mit Marie Brizard
Karamellisierter Rotkohl mit Apfel, Feigen und Trockenaprikosen

Ballotin von Truthahn mit Kastanienfüllung

und Sauce von roten Früchten und Mandeln
Gemüse-Bündchen

Entrecôte vom Rind

Rösti von Gemüsesorten der Jahreszeit (Schaukochen)
Cremiger Risotto von Pilzen und grünem Spargel
Spießchen von Hühnerfleisch und in Curry mariniertes Ananas
Pfeffersauce und Béarnaise-Sauce

Lomo de bacalao en sanfaina
 Filete de salmón salar a la plancha
 Caprichos de muslitos de Alaska
 Patatas panaderas
 Salsa americana y salsa tártara
 Puré de patatas Selva Negra
 Timbal mediterráneo
 Frutos secos aromatizados al Oporto con canela
 Crujiente de yuca rosada
 Salsa de frambuesas

Postres

Variiedad de frutas frescas al corte y enteras
 Coulis de fresas, melocotón, salsa chocolate
 Flambeado de frutas del bosque
 Surtido de turrone y pasteles navideños
 Tronco de Noel
 Variiedad de mousses, natillas, pudines y semifríos
 Frutos secos aromatizados con vino y canela
 Fresas con nata
 Coulant de chocolate
 Brownie de chocolate

Codfish fillet in Sanfaina
 Grilled salmon fillet
 Alaskan crab delicacies
 Boulangère potatoes
 American sauce and Tartar sauce
 Black Forest style mashed potatoes
 Mediterranean Timbale
 Dried fruits aromatized with Port and cinnamon
 Crispy pink yucca
 Raspberry sauce

Desserts

Variety of carved and fresh fruits
 Coulis of strawberries, peach and chocolate sauce
 Flambé of wild berries (show cooking)
 Assortment of typical Christmas sweets and pastry
 Christmas cake
 Selection of mousses, custard, puddings and half-frozen desserts
 Dried fruits aromatized with wine and cinnamon
 Strawberries with whipped cream
 Chocolate Coulant (show cooking)
 Chocolate Brownie

Kabeljaufilet in Sanfaina
 Gegrilltes Lachsfilet
 Krebs-Köstlichkeiten
 Bäckerin-Kartoffeln
 Amerikanische Sauce und Tartarensauce
 Schwarzwälder Kartoffelpüree
 Timbale nach mediterraner Art
 Mit Portwein und Zimt aromatisierte Trockenfrüchte
 Knusprige rosa Yucca
 Himbeersauce

Nachspeisen

Auswahl an frischen und aufgeschnittenen Früchten
 Coulis von Erdbeeren, Pfirsich und Schokoladensauce
 Flambierte Waldfrüchte (Schaukochen)
 Verschiedene weihnachtliche Süßigkeiten u. Gebäck
 Weihnachtsbaumstamm
 Auswahl an Mousses, Vanillecremes, Puddings und halbgefrorenen Desserts
 Trockenfrüchte, aromatisiert mit Wein und Zimt
 Erdbeeren mit Schlagsahne
 Schokoladen-Coulant (Schaukochen)
 Schokoladen-Brownie