



Barceló Illetas Albatros *Buffet an Heiligabend 2017*

Beginn um 19 Uhr.

Salat-Station

Verschiedene Crudités
Salat aus geräucherten Sardinen mit Wakame
Salat aus Stockfisch und Orangen mit Romesco
Salat aus Huhn, italienischen
Tomaten und Mikro-Mesclun
Indischer Couscous-Salat

Garnelen-Kaskade
Miesmuscheln in Marinade
Makrele in Öl
Marinierte Wachtelschenkel
Räucherlachs
Dressings

Aufschnitt- & Käse-Station

Sobrasada, Butifarrón, Carnaiot
Coca (spanische Pizza) mit
Tumbet und Paprika
Schinken mit Pa amb Oli (Röstbrot mit Öl)
Teigtaschen mit Gemüse und

Fleischartete mit Erbsen
Pickles-Allerlei
Reifer Mahón-Käse „Reserva“
Geräucherter Idiazábal-Käse
Torta del Casar (Weicher Schafskäse)

Warme Station

Crème aus gerösteten Garnelen
Hummer-Kaisergranat-Reis
Ente gefüllt mit Foie, Shiitake-
Pilzen und Dörripflaumen
Mallorquinischer Spanferkelbraten
mit glasierten Äpfeln
Lammeintopf auf Segovia-Art
Seehecht mit Venusmuscheln, Crème
auf Seemannsart und Spargel

Seeteufelschwanz mit Mandel-Safran-Sauce
Gratin aus Artischocken mit Shiitakefüllung
Kartoffel mit Kohlfüllung und
mallorquinisches Sauté
Ravioli aus gerösteten Gemüsen
mit Steinpilzcrème
Asiatisches Allerlei
Sushi-Station

Show cooking

Rinderfilet
Schulterstück vom
Ibérico-Schwein
Riesengarnele

Steinbutt
Dorado
Verschiedene Gemüse
von der Grillplatte

Dessert-Station

Verschiedene Desserts

***illetasalbatros@barcelo.com* | 971 402 211**