

**Wenn Sie wollen,
kommen wir zu Ihnen!**

**Und machen Ihnen Ihr
spanisches Fest
oder Ihren Event**

Die vorliegende Liste zeigt Ihnen alles, was wir Ihnen zu Ihrem Buffet, zu Ihrem privaten aber auch Firmenfest liefern können.

Selbstverständlich planen wir mit Ihnen zusammen Ihr persönliches Catering.

Die angegebenen Preise enthalten alle gesetzlich erforderlichen Abgaben.

Mit Erscheinen dieser Liste per November 2017 verlieren alle vorangegangenen deren Gültigkeit.



el gusto español®

der spanier von und zu perchtoldsdorf
delikatessen und gastronomie
detail- und großhandel

el gusto español gmbh & co kg wiener gasse 7 - 9 2380 perchtoldsdorf tel: 01 8651127 mob: 0676 939 04 28
www.espanol.at espanol@espanol.at

Preisliste für Caterings

Montaditos - Brötchen

Weißbrotscheiben in Olivenöl goldknusprig geröstet und variantenreich belegt

Montadito	€
Pimiento (= geröste Paprikaschote) mit Anchoa (= kantabrische Sardelle) & Knoblauch	1,50
Bonitoaufstrich (= weißer Thunfisch) Ei & Olive	1,50
Jamón Serrano & Olive	1,50
Chorizo & Berenjena (= paprizierte Wurst & sauer eingelegte Aubergine)	1,50
Käse mit Olive, verschiedene Sorten	1,50
Salchichon mit Kaper	1,50
.....und Variationen für Vegetarier	1,50

Pinchos - kleine Häppchen auf Zahnstochern (Fingerfood)

Pincho	€
Pastetchen mit Fülle aus Bonito (Weißer Thunfisch)	0,90
Morcillita (= spanische Blutwurst) im Backteig	0,90
Chorizo Cocktail (= kleines spanisches Bratwürstl) im Backteig	0,90
Tortilla mit Zwiebel, Spinat, Schinken - ganze Tortilla (für 12 Personen)	12,00
Aceitunas „Gordal“ (= sehr fleischige grüne Olive) - ganzes Glas	7,80
Tacos del Queso Manchego (= Würfeln vom Manchegokäse) mit Riesenkaperdbeere oder „Gordal“	0,70
Dattel im Serranoschinken	0,50
Flamenquín (= paniertes Röllchen aus luftgetrocknetem Karrée & Schinken)	1,20
Albóndiga (= Rindfleischknöderl)	1,20
Banderilla de Atún (= luftgetrockneter Roter Thunfisch & Frischkäse)	1,20

Entrées - werden zum Aperitif auf den Tischen eingestellt

	Menge	€
In Olivenöl frittierte Marconamandeln (salzig oder neutral)	100 g	3,80
Gemischte Oliven	100 g	2,50
Gazpacho, kalte Paradeissuppe im Glas als Aperitif incl Gemüse	ca ¹ / ₁₆ l	1,50
Gazpacho pro Liter	Liter	20,00
Alioli (= knobläuchige Mayonnaise hausgemacht!)	100 g	3,00
Hummus (Kichererbsen mit Sesampaste)	100 g	3,00
Artischocken sauer	100 g	3,00
Auberginen sauer	100 g	2,00

Tapas können auf Wunsch aus dem von uns mitgebrachten Tapakühler serviert werden

Tapas	Menge	€
Boquerones (= sauer eingelegte kantabrische Sardellen)	100 g	6,50
Ceviche(= Garnelensalat)	100 g	7,00
Pimientosalat mit Bonito	100 g	5,50
Pulposalat mit Zwiebel	100 g	7,90
Champignonsalat mit Serranoschinken	100 g	4,00
Paprikaschote mit Bonitopüree gefüllt und Paradeissauce	Stück	2,50
Pimientosalat mit Knoblauch (veg)	100g	3,30
Anchoas (= kantabrische Sardellen) mit Pimientos de Piquillo (= auf Holzkohle gegrillte Paprikaschoten)	100 g	6,50

Platten Die Ware wird auf Platten fein aufgeschnitten und garniert

	Menge	€
Schinkenplatte aus Jamón Serrano, Jamón Recebo, Jamón ibérico de Bellota, Mojama de Atún, Cecina de León	100 g	9,90
Käseplatte aus Manchego, Cabra Romero, Murcia al Vino, Idiazábal, Mahón + Mambriillo	100 g	4,90
Mojama de Atún (= luftgetrockneter Thunfisch) mit Mandeln	100 g	10,00
Wurstplatte (= gemischter Aufschnitt vom Schwein)	100 g	5,90
Iberische Platte (= Schinken und Würste vom iberischen Eichelschwein)	100 g	9,90
Manchegokäse in Würfeln	100 g	4,90

Especialidades

	Menge	€
Die spanischen Besonderheiten		
Jamón ibérico de Bellota (= Schinken vom iberischen Eichelschwein) incl Schneidemeister	kg	120,00
Jamón Serrano im Ganzen incl Schneidemeister	kg	69,00
Baguette (frisch gebacken, ca 400g)	Stück	3,50
Frischgekochtes vor Ort, im mitgebrachten Bräter		
Paella (wird bei Ihnen gekocht), ab 15 Portionen	Portion	15,00
Gulas (= Nudeln aus Kabeljaufleisch) mit Shrimps & Knoblauch	Portion	9,00
Pimientos de Herbón	Portion	5,50
Garnelenspießchen mit Serranoschinken (2 große Garnelen & Gemüse garnitur)	Stück	5,50
Maurische Spieße vom iberischen Eichelschwein (ca. 80 g)	Stück	3,50
Eintöpfe (im Warmhaltegefäß geliefert)		
Olla Ibérica (= iberischer Kichererbseneintopf)	Portion	5,00
Marmitako (= baskischer Thunfischeintopf)	Portion	6,00
Zarzuela (= spanischer Fisch- und Meeresfrüchtetopf)	Portion	9,00
Hühnerleber in Sherrysauce	Portion	5,00
Knoblauchhuhn	Portion	5,00
Albóndigas (= Fleischknöderln in Sherrysauce)	Portion	5,00
Albóndigas - einzeln	Stück	1,20
Gulasch aus den Backerln vom iberischen Eichelschwein	Portion	7,00
Backerln vom ib. Eichelschwein in einer Sauce aus Rotwein, Honig, Maroni und Bohnen	Portion	8,00

Süßes für Nachher		
Mousse de Turrón	Portion	4,00
Flan catalán	Portion	4,00
Turrónteller	100g	5,00
Higos (= Trüffelbeigen im Schokomantel)	Stück	1,20

Getränke

Werden selbstverständlich - soweit erforderlich - gekühlt angeliefert, die Preise verstehen sich inkl. Betreuung durch unser Personal

	Menge	€
Estrella Damm - spanisches Pils (Empfehlung: direkt aus dem Flaschl trinken!)	0,33 l	2,70
Römerquelle	0,75 l	2,90
Sangría	1 l	12,00
Apfelsaft Naturtrüb	1 l	4,00
Softdrink (Cola, Almdudler, Fanta, O-Saft...)	1 l	3,50
Softdrink (Cola, Almdudler, Fanta,...)	0,33 l	2,90
Sherries – Preise auf Anfrage		
Cava (= spanischer Champagner) - Flaschenpreis aus Speisekarte		
Weine - Flaschenpreis aus Speisekarte www.espanol.at/upload/5588254-Cavas--Weine-glas--und-flaschenweise.pdf		
Spanische Liköre, Schnäpse und Brandies - Preise auf Anfrage		
Cocktails - auf Anfrage		
Frischgepreßter Orangensaft	0,2 l	2,50

Zum spanischen Essen spanische Getränke!

Falls Sie zu den Speisen passende Getränke wünschen, können wir Ihnen bei unbetreuten Buffets **günstige Flaschenpreise** bzw - bei größeren Mengen (eventuell denken Sie an Einlagerung einiger vorzüglicher Tropfen) - **Kartonpreise zu Großhandelskonditionen** anbieten.

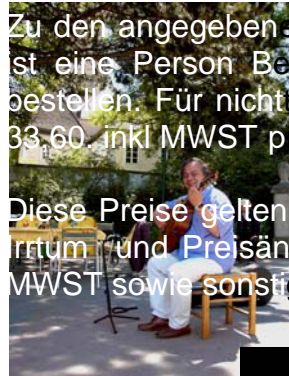
Auf Anfrage arrangieren wir gerne

- **Gitarrist**
- **Flamencogruppe**
- **Zigeuner mit Musik aus allen Richtungen (von Indien bis Irland mit viel Akrobatik)**
- **Spanische bzw südamerikanische Musik**
- **Weinverkostung**
- **Blumendekoration**
- **Kutschenfahrt in die Weinberge, Perchtoldsdorfer Heide....**
- **Picknickfest im Park**

Extras

	€
Geschirrbeistellung pro Teil (Gläser, Teller)	0,50
Geschirrbeistellung Besteckgarnitur (Messer, Gabel)	0,60
Zustellung im Umkreis von 10 km	-----
Leihe Tischtücher	10,00
Leihe Stehtisch	15,00
Zustellung darüber km-Geld	2,30

Geschirrbeistellung und Tischwäsche werden je nach Bedarf angeboten und verrechnet.
Personalplanung für Caterings unter 25 Personen besprechen wir individuell und fallbezogen.



Zu den angegebenen Preisen betreuen wir Ihre Gäste für die Zeit des Essens. Pro 25 Personen ist eine Person Betreuung inkludiert, sofern Sie sowohl Speisen als auch Getränke bei uns bestellen. Für nicht im Angebot enthaltene Betreuung verrechnen wir einen Stundensatz von € 33,60 inkl MWST pro Betreuungsperson.

Diese Preise gelten ab November 2017; alle früheren Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Irrtum und Preisänderung vorbehalten. Die angegebenen Preise in € enthalten die MWST sowie sonstige erforderlichen Abgaben.

Besprechen Sie Ihr Vorhaben mit uns, wir helfen Ihnen bei Auswahl und Menge der Köstlichkeiten sowie bei der Gestaltung eines gelungenen Festes - Ihres Festes, das Ihnen die beste Nachredesichert.....

