

TAPAS

„Die Küche eines Landes ist seine Landschaft im Topf“

JOSEPH PLA, KATALANISCHER SCHRIFTSTELLER (1897-1981)



Ein Zug durch die Tapas - Bars einer spanischen Stadt stillt gleichzeitig die Abenteuerlust und den Hunger - und konfrontiert den Genießer mit einer lustvollen Qual der Wahl.

Tapas sind jene unwiderstehlichen Kleinigkeiten, die in Spanien das große Mahl einleiten, es häufig aber auch ersetzen. Es gibt die Leckereien kalt und warm, einfach oder raffiniert und sie werden jeden Tag frisch zubereitet, so wie bei uns.

Wussten Sie eigentlich schon, dass unsere **Mobilen Köche** auch zu Ihnen nach Hause kommen um Ihr Fest mit kulinarischen Genüssen zu bereichern?

Ihr Kontakt zu uns:

Telefonisch, per Fax oder e-mail

0221 – 589 19 396

koeln@erlebniskochen.de



Albondigas

Hackfleischbällchen mit Petersilie, Knoblauch, Meersalz, schwarzem Pfeffer und gemahlenem Paprika

Gambas al ajillo

In Knoblauch und Olivenöl gebratene Garnelen mit Meersalz und schwarzem Pfeffer

Langostilos al ajillo

In Knoblauch und Olivenöl gebratene Herzmuscheln mit Meersalz und schwarzem Pfeffer

Jamon serrano o pata negra

Serrano, luftgetrockneter Bergschinken oder Schinken vom iberischen schwarzen Schwein

Queso Manchego, fresco, semicurado o curado

Spanischer Schafskäse, in drei Reifegraden nach Wunsch, junger, mittelreifer und reifer Käse, der in feinste Scheiben gehobelt wird. Je reifer der Käse, desto würziger ist er im Geschmack

Salpicon de mariscos

Meeresfrüchtesalat aus frischen Kräutern und Gemüse, Garnelen, verschiedene Muscheln, Mini-Tintenfische und Calamares in einer würzigen Marinade

Alchofas en vinagre

Zarte Artischockenherzen in würziger Marinade mit frischen Kräutern, Meersalz und schwarzem Pfeffer

Boquerones en vinagre

Marinierte Sardellenfilets in Olivenöl, Weißweinessig, Meersalz, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

Championnes en vinagre

In Olivenöl gebratene Champignons mit frischer Petersilie,
Knoblauch, Meersalz und schwarzem Pfeffer

Setade cardo en vinagre

In Olivenöl gebratene Austernpilze mit frischem Rosmarin, Sherryessig,
Knoblauch, Meersalz und schwarzem Pfeffer

Queso de cabra en aceite

In Olivenöl gereifter Ziegenkäse mit Meersalz und weißem Pfeffer

Anchovas de L Escala

Gesalzene Sardellenfilets, Spezialität aus Katalonien.
Sehr pikant, passend zum Tomatenbrot

Artischocken-Spargel -Salat

Artischockenherzen, grüner Spargel, grüne Bohnen und Champignons,
in einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Meersalz,
schwarzem Pfeffer und frischer Minze

Boquerones en salsa de Tomate

Sardellenfilets in würziger Tomatensauce mit frischen Kräutern

Costillitas de Cordero rebozadas

Kleine panierte Lammkoteletts mit Rosmarin und Zitrone

Pollo en salsa de tomate

Hähnchenstücke, rote Paprika, Salami und Kichererbsen
in würziger Tomaten-Pflaumen- Sauce

Pollo de Espana

Hühnchen auf spanische Art, gebraten und mariniert in einer
delikateten Zwiebel-Orangensauce, die mit Apfelwein und Muskat aromatisiert ist

Cordero al hierbas

geröstetes Lammfleisch mit Knoblauch, Honig, Meersalz ,
schwarzem Pfeffer und frischen Kräutern

Ternera al almendras

gebratenes Kalbfleisch in Mandel- Sherry Sauce

Albondigas al Jerez

Fleischklösschen in Sherrysauce mit Schalotten, Knoblauch
und frischen Kräutern

Carpaccio de Bellota

hauchdünn geschnittener Bellota - Schinken und Stein -
Champignons mit einer herrlich frischen Vinaigrette aus Olivenöl,
Himbeeressig, Meersalz und schwarzem Pfeffer

Ensaladilla rusa

Russischer Salat aus Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Paprika
und Spargel in einer leichten Mayonnaise

Ensaladilla con atun

Bauernsalat mit Thunfisch, Kartoffeln, Möhren, Erbsen,
Oliven, Kapern und Eiern in einer leichten Mayonnaise

Ternera con alcapamas

gedünstetes Kalbfleisch in einer sahnigen Kapernsauce, sehr pikant

Setas con sobrasada

gebratene Pilze mit spanischer Paprikawurst und frischen Kräutern

Pinchitos morunos

Maurische Fleischspießchen in Knoblauch-Honigkruste geröstet



Albondigas con salsa de Tomate

Fleischklößchen in einer würzig, scharfen Tomatensauce
mit frischen Kräutern

Cordero con peras y dulce de Higos

gebackenes Lamm mit Birnen und köstlicher Feigenkonfitüre

Patates con sobrasada

gebackene Kartoffeln mit Paprikawurst und frischen Kräutern

Empanades de Cordero

Lammfleischpastetchen mit Sobrasada, Speck, Oliven und frischem Thymian

Conejo con cebolla

geschmortes Kaninchen in Knoblauch-Weißwein Sauce
mit kleinen Zwiebeln

Gambas amb sal

Hummerkrabben in Meersalz, Knoblauch und frischer Petersilie
auf der heißen Platte gebacken

Espinagada

Teigrolle mit Aal, Spinat Lauchzwiebeln, Knoblauch,
Erbsen und scharfen Peperoni

Bacalao a la Mallorquina

gebackener Stockfisch mit Kartoffeln, Zwiebeln,
Tomaten und frischer Petersilie

Arenques con pimientos y berenjas

gegrillte und marinierte Salzheringe mit Knoblauch, Tomaten, Auberginen
in Olivenöl, Meersalz und frischer Petersilie

Coca

Gemüsekuchen mit roten Paprikaschoten und Serrano -
Schinken, Knoblauch und frischer Petersilie

Pescado con viagre

gebratener Weißfisch in würziger Vinaigrette aus Weißweinessig,
Frühlingszwiebeln, Thymian, Olivenöl und gemahlenem Paprika

Calamares con cebolla

goldbraun gebratener Calamare mit Brandy, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch,
Rosinen, Mandeln, süßem und scharfem Paprika

Sepia con trampo

gebratene, junge Tintenfische mit Zwiebeln, rotem und grünem Paprika,
Tomaten in Olivenöl, Knoblauch und Rotweinessig

Chipriones fritos

Baby-Tintenfische in Paprika, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch
mariniert und anschließend knusprig gegrillt

Bonito con pimientos

Bauchfleisch vom Thunfisch (mendresca de bonito)
mit rotem Paprika und Zwiebeln gebacken

Almejas a la marinera

Venusmuscheln in Weißwein-Zwiebel-Sauce und frischer Petersilie

Boquerones fritos

Frittierte Sardellenfilets mit Meersalz, Knoblauch und weißem Pfeffer

Datiles de Mar

Meerdatteln (Muscheln) im Weißweinsud mit Meersalz
und frischen Kräutern

Bunuelos con bacalao

kleine frittierte Krapfen mit Stockfisch,
Gemüse und Serrano - Schinken

Almejas con habas

Venusmuscheln im Weißweinsud, mit dicken weißen Bohnen,
Knoblauch und frischen Kräutern

Cigala a la plancha

Kaisergranat mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern
auf der heißen Platte gebacken

Navajas con limon

Schwertmuscheln mit Meersalz und Zitrone im Dampf gegart

Mejillones en viagre

Miesmuscheln in würziger Gemüse-Weißwein-Vinaigrette
mit frischer Petersilie

Calamares a la romana

frittierte Tintenfische in Olivenöl und Zitrone

Gambas rebozados

frittierte Garnelen mit Meersalz und weißem Pfeffer

Caracoles con chorizo

geschmorte Schnecken mit Paprikasalami, Knoblauch,
und frischen Kräutern im Weißweinsud

Lomo en adobo

In Rotwein, Essig und Olivenöl gebeizte Schweinelende

Sofrito con allioli

Gegrillte Gemüse, Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Gemüsezwiebeln

Dazu passend: Knoblauchmajonnaise

Duelos y quebrantos

Frei übersetzt : „ Schmerzen und Zerrüttung“

Würziges Rührei mit magerem Speck und frischen Kräutern

Calamares de huerta

Garten - Calamares: In Weißweinteig frittierte

Gemüseringe mit Knoblauchmayonnaise

Ceboletes al vinagre de Jerez

Heiß marinierte Perlwiebeln in Sherry, Olivenöl, Honig,

Sherryessig mit Nelken, Lorbeer und Chilischoten

Trampo

Mallorquinischer Sommersalat aus Paprika, Gemüsezwiebeln, Tomaten, Knoblauch,

frischen Kräutern, Olivenöl und Rotweinessig

Empanadas con acelgas

Teigtaschen mit Mangold und Manchego - Käse

Pimientos de Padron

Kleine frittierte grüne Paprika mit Meersalz

Coliflor aufegada

Ertrunkener Blumenkohl: Blanchierte und frittierte Blumenkohlröschen mit Rosinen,

Knoblauch, Olivenöl, Meersalz und schwarzem Pfeffer

Pa amb oli

Spanisches Weißbrot mit Olivenöl, Meersalz und Knoblauch, scharf

Pa amb tomate

Spanisches Weißbrot mit Tomate, Olivenöl und Knoblauch

Boletos con ajillo y hierbas

gebratene Steinpilze mit Knoblauch, Meersalz,
schwarzem Pfeffer und Kräutern

Papas arugadas con mojo

gebackene, kleine Kartoffeln mit Mojosauce aus Knoblauch,
Kümmel, Paprika, Olivenöl, Weißweinessig und frischer Petersilie

Habas tiernas con jamon

Grüne Bohnenkerne mit Serranoschinken in leichter Sahne-Kräuter-Sauce

Escalivada

Marinierter Gemüsesalat aus gebratenem Paprika, Tomaten,
Auberginen und Zwiebeln

Pimientos del piquillo

Gegrillte rote Paprika mit Knoblauch, Meersalz und Cayennepfeffer
Spezialität aus der Region Navarra

168 * Amanida de rovellons

Pilzsalat aus echtem Reizker mit frischen Frühlingszwiebeln, Petersilie,
Weißweinessig, Honig, Meersalz und weißem Pfeffer

Esparagos con alioli

Weißer Spargel im Sud mit Knoblauchmayonnaise und frischen Kräutern

Acelgas con bechamel

Gedünstete Mangoldstangen in Bechamel - Sauce

Original spanische Oliven aus Andalusien

Aceitunas machacados

Grüne Oliven, Fenchelkraut, Thymian, Chilischoten,
Meersalz, milder Weinessig und Olivenöl

Aciotunas y alioli

Grüne Oliven, Knoblauchzehen, Petersilie, Meersalz
und schwarzer Pfeffer, Olivenöl und Weißweinessig

Aceitunas y cebola

Grüne Oliven, kleine Perlzwiebeln, Minze, Meersalz,
schwarzer Pfeffer, Olivenöl und Rotweinessig

Aceitunas picada

Grüne Oliven mit gerösteten Nüssen in Olivenöl, Meersalz,
schwarzem Pfeffer, Sherryessig und Petersilie

Aceitunas verde

Schwarze und grüne Oliven in Sherryessig, Olivenöl, Meersalz,
schwarzem Pfeffer und Rosmarin

Die beliebtesten spanischen Saucen

Romesco

Sauce aus Tomaten, Mandeln, Haselnüssen, Knoblauch, roten Pfefferschoten, Olivenöl sowie Brühe und Essig.

Wird meist zu Fisch oder Meeresfrüchten gegessen, aber auch zu gegrillten Frühlingszwiebeln

Picada

Sauce aus gerösteten Mandeln, Haselnüssen, und Pinienkernen, sowie Knoblauch, Petersilie Meersalz, weißem Pfeffer und Olivenöl

Sofrito

Sauce aus Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten mit Meersalz und schwarzem Pfeffer

Samfaina

Die katalanische Schwester der Ratatouille aus Knoblauch, Zwiebeln, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika, Olivenöl, Meersalz und Cayennepfeffer

Alioli

Sauce zu Fisch oder Fleisch aus Knoblauch und Olivenöl, Eiern, Meersalz und weißem Pfeffer

Salsa mahonesa

Mayonnaise aus Olivenöl, Meersalz, weißem Pfeffer, Eigelb und Zitronensaft

Salsa Espanola

„ Spanische Sauce “ aus Zwiebeln, Karotten, Porree, Speck, Schmalz, Brühe, frische Kräuter, Tomaten und Rotwein

Salsa vinagreta

Sauce aus Weißweinessig, Olivenöl, Schalotten, frischen Kräutern, gekochten Eiern, Kapern, Gürkchen und Sardellen

Die beliebtesten spanischen Saucen

Salsa de Tomate

Sauce aus Tomaten, roten Paprika, frischen Kräutern, Chilischoten, Zwiebeln, Meersalz und schwarzem Pfeffer

Salsa marinera

Sauce aus Zwiebeln, Petersilie, Fischsud und Rotwein

Salsa verde

Sauce aus Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Weißwein, Eigelb, Meersalz und weißem Pfeffer

Salsa bechamel

Bechamelsauce aus Butter, Mehl, Milch, Meersalz und weißem Pfeffer

Salsa Aurora

Bechamelsauce mit Tomaten, roter Paprika und Zwiebeln

Spanische Salate

Ajotomate / Murcianischer Tomatensalat

reife Tomaten, gebratene Paprikaschoten, rote Zwiebeln
und kleine Kapern, gekrönt mit mariniertem Thunfischfilet

Ensalada catalana

Tomatenspalten, gebratene Paprikaschoten, Artischockenherzen, Butifarra Wurst
(grobe spanische Fleischwurst mit Knoblauch), Sardellen und hart gekochte Eier

Ensalada asada

gebratene Paprikaschoten, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln,
mariniert im eigenen Saft mit Olivenöl, Knoblauch, Sherryessig, Honig und Zitrone

Ensalada mixta

gemischter Salat aus Roma Salat, Tomaten, roten Zwiebeln,
schwarzen und grünen Oliven in einer Olivenöl - Orangen - Vinaigrette

Ensalada asparaga

erfrischender Sommergenuss aus grünem Spargel, grünen Bohnen,
marinierten Creme Champignons und Artischockenherzen.

Ensalada del mar y de la huerta

Salat aus Meer und Garten mit Stockfisch, Tomaten,
gebratener Paprika, Kapern, roten Zwiebeln und Knoblauch



Spanische Salate

Remojon de bacalao

frische dünne Orangenscheiben mit gegrilltem Stockfisch, roten Zwiebeln, Oliven, mariniert in Olivenöl, Sherryessig, Meersalz und schwarzem Pfeffer

Endibias con cabrales

Chicoree Salat, rote Zwiebeln und Oliven mit einer Creme aus Cabrales, dem würzigen Blauschimmelkäse aus Asturien, Sahne, Zitronensaft, Meersalz und weißem Pfeffer

Ensalada de apio y naranjas

Staudensellerie, reife Orangen, Tomatenspalten, mariniert in Olivenöl, Rotweinessig, Meersalz und Honig

Salpicon de patatas

gekochte Kartoffeln, reife Tomaten, Essiggurken und hartgekochten Eiern in einer Marinade aus Sherryessig, Olivenöl, Meersalz und weißem Pfeffer

Ensalada de habas tomates y sardinas

junge Bohnenkerne, Tomatenspalten, Frühlingszwiebeln und gesalzene Sardinen, mit Olivenöl, Zitrone, Meersalz, weißem Pfeffer und frischen Kräutern

Ensalada de mar

„Meeressalat“ aus Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Champignons und Zwiebeln in feinstem Olivenöl gedünstet, mit Knoblauch, frischen Kräutern, Zitrone, Meersalz, weißem Pfeffer gewürzt

Kleine, süße Köstlichkeiten von der Insel Mallorca

Gefüllte Feigen mit Walnüssen und Joghurtsauce

Mandelkrokant

Apfelcrepe

Gefüllte, süße Teigtaschen mit Schichtkäse, Zimt und Vanillinzucker

Torros: Weißes Mandelnougat

Empinonades: Mandelkugeln mit Pinienkernen

Süße Mandeln mit Meersalz

Datteln mit Speck

Birnen in Rotwein aus Petra

Mandel - Zitronen Küchlein

Bunyols - spanische Krapfen



Liefer- + Geschäftsbedingungen

Komplettservice nach Vereinbarung

Buffet-Service, Tischdekorationen, Kellnerservice gegen Aufpreis.

Zusätzliches Geschirr, Gläser und Besteck kann gegen Aufpreis gestellt werden.

Im Preis inbegriffen sind alle Einkäufe, Arbeiten in der Küche, sowie Service bis 10 Personen und die abschließenden Reinigungsarbeiten.

Bei Aufträgen über 1.000,00 € ist die Hälfte der Summe 2 Wochen vor der Veranstaltung fällig.

Der Rest des Betrages ist am Tag des Events rein Netto fällig.

Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Gesonderte Absprachen bedürfen der schriftlichen Bestätigung.