

HEDONIST-MENÜS FÜR GRUPPEN 2024

Mindestens 15 Personen

MENÜ HEDONIST €30 (inklusive Getränke)

Vorspeise: Guacamole mit trampó, Forellenrogen und Maiskeksen

Hauptgericht:

MEER: Gegrillte Meerbrasse mit Tap de Cortí Mojo und gewürztem Tumbet
oder

LAND: Glasierte Kalbsbacke mit Parmentier aus Haselnussbutter

Dessert: Weißes Schokoladen-Brownie und Himbeereis

MENÜ HEDONIST €38 (inklusive Getränke)

Snack: Mallorquinischer Saugferkel-Taco und eingelegtes Gemüse

Vorspeise: Glasierte Ochsenschwanz-Ravioli
mit Pastinakenemulsion und Mahonés

Hauptgericht:

MEER: Seehecht in grüner Sauce mit Jasminreis
oder

LAND: Glasiertes Rinderfilet mit Mahonés-Polenta und Rucola

Dessert: Ich liebe Schokolade

MENÜ HEDONIST €45 (inklusive Getränke)

Snacks:

Cremige Pot-au-feu-Kroketten
Ramallet-Gazpacho, Iberischer Schinken und Wachtelei

Vorspeise: Thunfischtatar, Mallorquinische
Mandelsuppe und Kapern-Eiscreme

Hauptgericht:

MEER: Gebratene Goldmakrele, Miso-Gazpacho und Miesmuscheln
oder

LAND: Geräucherte glasierte Schweinepluma
mit gegrillter Aubergine und Tahini-Jus

Dessert: Zitronentorte, Veilchen- und Vanillemeringue



HEDONIST CLUB

SNACK & RESTAURANT

MENÜ PAELLA-REIS

Brot, Aioli und Oliven

Hausgemachte Krokette

Padrón Paprika

Gebratene Tintenfischringe

Blinde Meeresfrüchte- und Landpaella / **42 € pro Person**

Schweinefleisch-, Pilz- und Artischockenreis / **45 € pro Person**

Lobster Reis / **48 € pro Person**

Käsekuchen mit Eis

oder

Schokoladen-Brownie mit Eis

BARBECUE-MENÜ

Brot, Aioli und Oliven

Hausgemachte Krokette

Padrón Paprika

Grüner Salat

Gebackene Kartoffel

Gratinierte Tomaten mit mediterranen Kräutern

Criollo-Chorizo

Hähnchenschenkel

Roastbeef

Saisonales Obst mit Sorbet

oder

Käsekuchen mit Eis

47 €

