



CATERING - SPEISEKARTE

(Netto-Preise Pro Person)

LAS PAELLAS:

(im Speisewärmer)

Paella mit Fleisch/ Fisch oder gemischt	15,50,-
Paella vegetarisch	14,50,-

TAPAS

Vegetarisch:

Brot mit Aioli / <i>Pan y Aioili</i>	2,50,-
Grüner Spargel vom Grill / <i>Espárragos Verdes a la Plancha</i>	3,80,- <i>vegan</i>
Panierter Blumenkohl / <i>Coliflor Rebozada</i>	3,80,-
Spinat in Zwiebeln und Knoblauch / <i>Espinacas an Ajo</i>	3,50,-
Bratpaprika / <i>Pimientos de Padron</i>	3,50,- <i>vegan</i>
Champignons in Knoblauch / <i>Championones al Ajillo</i>	3,50,- <i>vegan</i>
Canarische Pellkartoffeln / <i>Papas Arrugadas</i>	3,50,- <i>vegan</i>
Marinierte Oliven / <i>Aceitunas Mixtas</i>	3,50,- <i>vegan</i>
Gemischter Salat / <i>Ensalada Mixa</i>	3,50,- <i>vegan</i>
Panierte Aubergine <i>Berenjena en Panadilla</i>	3,80,-
Hausgemachte Kroketten mit Béchamel und Spinat / <i>Croquetas de Spinaca</i>	3,80,-

Fleisch:

Hausgemachte Schinkenkroketten / <i>Croqueta de Jamon</i>	3,80,-
Hähnchen in Sherry Sauce / <i>Pollo en Salsa de Vino Jerez</i>	3,80,-
Rinderhackbällchen / <i>Albóndigas</i>	3,50,-
Datteln im Speckmantel / <i>Dátiles envueltos en Bacon</i>	3,50,-
Schinken 12 Monate luftgetrocknet / <i>Jamon Serrano Reservado de 12 meses</i>	3,80

Fisch:

Oktopus Salat / <i>Ensalada de Pulpo</i>	4,50,-
Marinierte Sardellen / <i>Boquerones en Vinagre</i>	3,50,-
Kabeljau Kroketten / <i>Pasteis de Bacalhau</i>	3,80,-
Venusmuscheln in Weisswein Sauce / <i>Almejas a la Gallega</i>	3,80,-

Wraps

Carpese Wrap <i>Tortilla mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Rucola, Olivenöl und Balsamico-Creme</i>	3,50,-
Chicken Ceaser Wrap <i>Tortilla mit Hähnchenbrust, Salat, Parmesan und Caesar-Dressing</i>	3,50,-
Lachs-Wrap <i>Tortilla mit Räucherlachs, Frischkäse, Gurke, Rucola und Zitronensaft</i>	3,50,-

Extras:

Schafskäse mit Quittenmarmelade / <i>Queso Manchego y Menbrillo</i>	3,50,-
Gem. Salat mit Ziegenkäse u. Honig / <i>Ensalada con Queso de Cabra y Miel</i>	3,80,-

Desserts:

Limettencrene / <i>crema de lima</i>	3,00,-
Schokoladenmousse / <i>Mousse au Chocolat</i>	3,00,-
Mandeltorte (Glutenfrei) / <i>Tarta de Santiago</i>	3,20,-

Weine:

Rot 750ml

Fonte do Ouro Reserva - Dao / Rebsorte: Touriga Nacional, Tinta Roriz u. Jean 14,50,-
Schmackhaft erfrischend mit einem Hauch von roten Früchten

Finca Resalso - Ribera Del Duero / Rebsorte: Tempranillo 15,50,-
Elegant, frisch und saftig am Gaumen mit diskreter Eichennote

Rosè 750ml

Fonte do Ouro - Dao / Rebsorte: Touriga Nacional 15,50,-
Ein kraftvoller Rosé mit intensivem beerigem Aroma

Weiß 750ml

Fonte do Ouro - Daar / Rebsorte: Malvasia, Serceal u. Encruzado 14,50,-
Anklänge von Ananas und Wildblumen, ein Hauch von reifer Orange

Dilema - Rueda / Rebsorte: Verdejo 15,50,-
Frische Zitrusaromen und Kräuter, tropische Früchte am Gaumen

Sangria (rot/weiß) 1

Temperamentvoller Wein trifft mediterrane Frucht 22,00,-

Wir freuen uns darauf, Ihr Event unvergesslich zu machen!

Erkelenzdamm 47, 10999 Berlin-Kreuzberg

 *picotapas47*

tel. 030 604 07 400

@ info@pico-tapas.de