HOTEL BENDINAT

GRUPPENMENÜS 2021

Menü 1

Mozzarella- und Tomaten-Mille-Feuille
mit Balsamico-Basilikum-Pesto

****

Freiland-Huhn
gefüllt mit Steinpilzen,
serviert mit einer Armagnac-Sosse

****

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis

56,75 €

Menü 2

Rucolasalat mit Feigen,
getrockneten Tomaten, Parmesankäse,
Pinienkernen und Basilikum-Pesto

****

Gebackenes Spanferkel nach Bendinat-Art
mit karamellisierter Apfel
und Granatapfelsosse

****

Mandelkuchen,
der mallorquinischer Klassiker,
mit Mandeleis serviert

58,25 €

Mindestens 25 Personen
-5% Nachlass

Mindestens 50 Personen
-10% Nachlass

Menü 3

Carpaccio aus Zucchini
m. getrocketen Tomaten, Mahonés-Hartkäse,
Apfel und einer Vinaigrette aus Nüssen

****

Kabeljau auf schwarzem Risotto
mit grünen Spargeln
und schwarzen Oliven

****

Schokoladentrüffel-Praline
mit Baileys-Sosse

59,25 €

Menü 4

Salat mit überbackenem Ziegenkäse,
Feldsalat, Apfelsine, Himbeeren,
knusprigem Speck u.gerösteten Haselnüssen
mit einer Balsamico- und Honigvinaigrette

****

Lachs mit Wildreis,
Spinat und Dillsosse

****

Crème Brûlée
mit Grand Marnier

60,75 €

Preise pro Person, MwSt. inkl. - Getränke sind nicht inbegriffen.
Tel. 971 675 725 - info@hotelbendinat.es - www.hotelbendinat.es

HOTEL BENDINAT

GRUPPENMENÜS 2021

Menü 5

Risotto mit Steinpilzen
und getrüffeltem Pecorino-Käse

****

Wild-Seehecht
mit Süsskartoffelpüree
und einer Rotwein-Mantonegro-Sosse

****

Erdbeeren in einer Marinade
aus Ingwer, Honig und Minze

62,50 €

Menü 6

Lauwarmer Salat mit knusprigem Kalbsbries,
grünen Salatblättern, Wachteleiern,
Spargeln und der klassischen Vinaigrette

****

Steinbuttfilet mit sautiertem Gemüse
und Noilly-Prat-Sosse

****

Käse-Mousse mit Mango,
Zitrusfrüchtencoulis

66,25 €

Mindestens 25 Personen
-5% Nachlass

Mindestens 50 Personen
-10% Nachlass

Menü 7

Der Bendinat-Hummersalat
mit exotischen Früchten

****

Tournedo vom galizischem Rind
mit einer Sosse aus Portwein und Trüffeln

****

Weisser Schokoladenfondant
mit Maracuja-Mousse
und Himbeercoulis

82,75 €

Menü 8

Ibérico-Schinken
Sautierte Artischoken
Verschiedene Kroketten
Garnelen im Speckmantel mit Käse
Frittierte Kalamare, andalusischer Art

****

Paella mit Hummer
oder
Paella mit Seeteufel und Garnelen

****

Ananas-Carpaccio in Ingwer eingelegt
mit Kokosnusseis

Mit Paella mit Hummer: 78,25 €
Mit Paella mit Seeteufel und Garnelen: 55,75 €

Preise pro Person, MwSt. inkl. - Getränke sind nicht inbegriffen.
Tel. 971 675 725 - info@hotelbendinat.es - www.hotelbendinat.es