



Tapas

Angebot 1 - Tapas-Fingerfood

de verdura	Tortilla de verdura - spanische Omelette in Häppchen Aceitunas verdes - grüne Oliven
de carne	Chorizo - Paprikawurst pikant Jamon Serrano - luftgetrockneter spanischer Schinken
de queso	Manchego - spanischer Schafskäse
Panecillo	Brot -1/4 Baguette pro Person

Total	Tapas Fingerfood	pro Person	Fr.	12.50
--------------	-------------------------	-------------------	------------	--------------

Angebot 2 - Tapas pequeño kalt - zum Aufpicken oder Selberschöpfen

de verdura	Tortilla de verdura - spanische Omelette in Häppchen Aceitunas verdes - grüne Oliven Tomates secos - getrocknete Tomaten Champiñones al sherry - Champignons an Sherry
del mar	Pulpo - marinierter Tintenfisch
de carne	Chorizo - Paprikawurst pikant Jamon Serrano - luftgetrockneter spanischer Schinken
de queso	Manchego - spanischer Schafskäse
Panecillo	Brot -1/4 Baguette pro Person

Total	Tapas-Bufferet pequeño	pro Person	Fr.	19.50
--------------	-------------------------------	-------------------	------------	--------------

Angebot 3 - Tapas medio kalt - als Buffet zum Selberschöpfen

de verdura	Tortilla de verdura - spanische Omelette in Häppchen Aceitunas verdes - grüne Oliven Tomates secos - getrocknete Tomaten Pimientos - Peperoni Calabacines - Zucchini
del mar	Pulpo - marinierter Tintenfisch
de carne	Chorizo - Paprikawurst pikant Jamon Serrano - luftgetrockneter spanischer Schinken Albondigas - Rindfleischbällchen an pikanter Sauce
de queso	Manchego - spanischer Schafskäse
Panecillo	Brot -1/4 Baguette pro Person

Total	Tapas Buffet medio kalt	pro Person	Fr.	26.50
--------------	--------------------------------	-------------------	------------	--------------

Angebot 4 - Tapas medio - kalt & warm - als Buffet zum Selberschöpfen

Tapas kalt	de verdura	Tortilla de verdura - spanische Omelette in Häppchen Aceitunas verdes - grüne Oliven Tomates secos - getrocknete Tomaten Pimientos - Peperoni Calabacines - Zucchini
	del mar	Pulpo - marinierter Tintenfisch
	de carne	Chorizo - Paprikawurst pikant Jamon Serrano - luftgetrockneter spanischer Schinken
	de queso	Manchego - spanischer Schafskäse
	Panecillo	Brot -1/4 Baguette pro Person
Tapas warm	de verdura	Patatitas con hierbas - Kräuterbratkartoffel Champiñones al sherry - Champignons an Sherry
	del mar	Gambas ajillo - Crevetten an Knoblauch
	de carne	Albondigas - Rindfleischbällchen an pikanter Sauce

Total	Tapas Buffet medio kalt + warm	pro Person	Fr.	34.50
--------------	---------------------------------------	-------------------	------------	--------------



Angebot 5 - Tapas-Buffer grande - kalt & warm - als Buffet zum Selberschöpfen

Tapas kalt	de verdura	Tortilla de verdura - spanische Omelette in Häppchen
		Aceitunas verdes - grüne Oliven
		Tomates secos - getrocknete Tomaten
		Pimientos - Peperoni
		Calabacines - Zucchini
	del mar	Berenjenas - Auberginen
		Pulpo - mariniertes Tintenfisch
	de carne	Chorizo - Paprikawurst pikant
		Jamon Serrano - luftgetrockneter spanischer Schinken
	de queso	Manchego - spanischer Schafskäse
Panecillo - Brot -1/4 Baguette pro Person		
Tapas warm	de verdura	Patatitas con hierbas - Kräuterbratkartoffeln
		Champiñones al sherry - Champignons an Sherry
		Espinaces con garbanzos - Spinat mit Kichererbsen
	del mar	Gambas ajillo - Crevetten an Knoblauch
		Pollo piri piri - Pouletstückli an Piri Piri Sauce
		Albondigas - Rindfleischbällchen an pikanter Sauce

Total	Tapas-Buffer grande	pro Person	Fr.	42.50
--------------	----------------------------	-------------------	------------	--------------

Angebot 6 - Tapas-Buffer especial - kalt & warm - als Buffet zum Selberschöpfen

Tapas kalt	de verdura	Tortilla de verdura - spanische Omelette in Häppchen	
		Tortilla de chorizo - spanische Omelette in Häppchen	
		Aceitunas verdes - grüne Oliven	
		Tomates secos - getrocknete Tomaten	
		Pimientos - Peperoni	
		Calabacines - Zucchini	
		del mar	Pulpo - mariniertes Tintenfisch
			Boquerones - marinierte Sardellen
		de carne	Chorizo - Paprikawurst pikant
			Jamon Serrano - luftgetrockneter spanischer Schinken
	de queso	Manchego - spanischer Schafskäse	
		Panecillo - Brot -1/4 Baguette pro Person	
	Tapas warm	de verdura	Patatitas con hierbas - Kräuterbratkartoffeln
			Champiñones al sherry - Champignons an Sherry
			Espinaces con garbanzos - Spinat mit Kichererbsen
Pisto mediterraneo - mediterranes Mischgemüse			
del mar		Gambas ajillo - Crevetten an Knoblauch	
		Arroz del mar - Safranreis mit Meeresfrüchten und Gemüse	
de carne		Pollo piri piri - Pouletstückli an Piri Piri Sauce	
		Chorizo asado - Chorizo gebraten an Apfelwein red.	
Dulces	Gebäck	Dulce de nueces - Nussgebäck	
		Dulce de chocolate - Schokoladengebäck	
Frutas	Früchte	Fruchtstückli	

Total	Tapas-Buffer especial	pro Person	Fr.	60.50
--------------	------------------------------	-------------------	------------	--------------



Tapas zur Auswahl – zum individuellen Zusammenstellen – Preis pro Person

Tapas kalt

Tortilla	<input type="checkbox"/>	Tortilla de verdura spanische Omelette in Häppchen geschnitten	Fr.	p.P.	3.00
	<input type="checkbox"/>	Tortilla de chorizo spanische Omelette in Häppchen geschnitten	Fr.	p.P.	3.00
	<input type="checkbox"/>	Tortilla de patatas spanische Omelette in Häppchen geschnitten	Fr.	p.P.	3.00
de verdura	<input type="checkbox"/>	Aceitunas verdes - grüne Oliven mit Sardellenfüllung	Fr.	p.P.	1.50
	<input type="checkbox"/>	Aceitunas mixtas - grüne & schwarze Oliven gemischt	Fr.	p.P.	1.50
	<input type="checkbox"/>	Tomates secos - getrocknete Tomaten	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Champiñones al sherry - Champignons an Sherry	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Pimientos - Peperoni	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Calabacines - Zucchini	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Berenjenas - Auberginen	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Lentejas - marinierte Linsen	Fr.	p.P.	1.50
	<input type="checkbox"/>	Garbanzos - eingelegte Kichererbsen	Fr.	p.P.	1.50
	<input type="checkbox"/>	Alcochofas - Artischocken	Fr.	p.P.	4.00
	<input type="checkbox"/>	Alcaparras - Kapernäpfel gross	Fr.	p.P.	1.50
del mar	<input type="checkbox"/>	Pulpo - marinierter Tintenfisch	Fr.	p.P.	3.00
	<input type="checkbox"/>	Marisco - Meerfrüchtesalat	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Boquerones - marinierte Sardellen	Fr.	p.P.	2.50
	<input type="checkbox"/>	Salmon - Rauchlachs	Fr.	p.P.	4.50
de carne	<input type="checkbox"/>	Albondigas - Rindfleischbällchen an pikanter Sauce	Fr.	p.P.	5.00
	<input type="checkbox"/>	Pollo al curry - Pouletstückli mit Currysauce	Fr.	p.P.	3.50
	<input type="checkbox"/>	Chorizo - Paprikawurst pikant	Fr.	p.P.	1.50
	<input type="checkbox"/>	Jamon Serrano - luftgetrockneter spanischer Schinken	Fr.	p.P.	3.00
	<input type="checkbox"/>	Morcilla Asturiana - spanische Blutwurst	Fr.	p.P.	1.50
	<input type="checkbox"/>	Tocino blanco - spanischer Speck gesalzen	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Lomo iberico pata negra ,5J' - Schweinsfilet 'pata negra'	Fr.	p.P.	6.50
	<input type="checkbox"/>	Jamon iberico pata negra ,5J' - Schinken 'pata negra'	Fr.	p.P.	8.50
	<input type="checkbox"/>	Jamon Serrano con hueso - ab 50 Personen vor den Gästen geschnitten	Fr.	p.P.	8.50
de queso	<input type="checkbox"/>	Manchego - spanischer Schafskäse	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Queso de parma - Parmesan-Stückli	Fr.	p.P.	2.50
	<input type="checkbox"/>	Queso azul con membrillo - Blaukäse mit Quittengelee	Fr.	p.P.	4.00

Tapas warm

de verdura	<input type="checkbox"/>	Patatitas con hierbas - Kräuterbratkartoffeln	Fr.	p.P.	1.50
	<input type="checkbox"/>	Champiñones al sherry - Champignons an Sherry	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Espinaces con garbanzos - Spinat mit Kichererbsen	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Pisto mediterraneo - mediterranes Mischgemüse	Fr.	p.P.	2.00
	<input type="checkbox"/>	Arroz de verdura - Safranreis mit Gemüse	Fr.	p.P.	3.00
del mar	<input type="checkbox"/>	Pulpo a la gallega - Tintenfisch galizische Art	Fr.	p.P.	3.00
	<input type="checkbox"/>	Gambas ajillo - Crevetten an Knoblauch	Fr.	p.P.	4.50
	<input type="checkbox"/>	Arroz del mar - Safranreis mit Meeresfrüchten und Gemüse	Fr.	p.P.	5.00
de carne	<input type="checkbox"/>	Pollo piri piri - Pouletstückli an Piri Piri Sauce	Fr.	p.P.	4.00
	<input type="checkbox"/>	Albondigas - Rindfleischbällchen an pikanter Sauce	Fr.	p.P.	5.00
	<input type="checkbox"/>	Chorizo en sidra - Paprikawurst gebraten in Apfelwein	Fr.	p.P.	3.00
	<input type="checkbox"/>	Arroz del pais - Safranreis mit Fleisch und Gemüse	Fr.	p.P.	5.00
	<input type="checkbox"/>	Cocido - Eintopf mit Fleisch und Gemüse	Fr.	p.P.	6.00
Panecillo	<input type="checkbox"/>	Brot Baguette	Fr.	p.P.	1.50
Nueces	<input type="checkbox"/>	Almendras - gesalzene Mandeln	Fr.	p.P.	3.00
	<input type="checkbox"/>	Nueces mixtas - geröstete und gesalzene Nussmischung	Fr.	p.P.	3.00



Montaditos – Baguettebrot mit Paste aromatisiert - ab 20 Personen – benötigt einen Koch

<input type="checkbox"/>	Montadito kalt mit Oliven-Tomatenpaste	Fr.	p.P.	3.00
<input type="checkbox"/>	Montadito kalt mit Kräuter-Frischkäse	Fr.	p.P.	3.00
<input type="checkbox"/>	Montadito kalt mit Tunafischpaste	Fr.	p.P.	3.00
<input type="checkbox"/>	Montadito kalt mit Jamon serrano Paste	Fr.	p.P.	4.00
<input type="checkbox"/>	Pan de Tomate zum Selbermachen geröstetes Baguette mit Knoblauch, Tomaten, Olivenöl-Essenz	Fr.	p.P.	4.50

Pinchitos – Mini-Spiessli

<input type="checkbox"/>	Pinchitos de pollo - Mini-Poulet-Spiessli	Fr.	Stk.	6.00
<input type="checkbox"/>	Pinchitos de cordero - Mini-Lamm-Spiessli	Fr.	Stk.	6.00
<input type="checkbox"/>	Pinchitos morunos - Mini-Schweins-Spiessli	Fr.	Stk.	6.00
<input type="checkbox"/>	Pinchitos de gambas - Mini-Crevetten-Spiessli	Fr.	Stk.	6.00
<input type="checkbox"/>	Pinchito de ciruela con tocino Spiessli mit Pflaume und Speck warm	Fr.	Stk.	6.00

Dulces y Postres – Süssigkeiten und Desserts

Dulces	<input type="checkbox"/>	Dulce de nueces - Nussgebäck	Fr.	Stk.	2.50
	<input type="checkbox"/>	Dulce de manzana - Apfelgebäck	Fr.	Stk.	2.50
	<input type="checkbox"/>	Dulce de chocolate - Schokoladengebäck	Fr.	Stk.	2.50
	<input type="checkbox"/>	Frutas - Früchte in Stückchen geschnitten	Fr.	p.P.	4.50
Postre	<input type="checkbox"/>	Crema catalana - caramellisierter Flan zum Selberschöpfen	Fr.	p.P.	8.00
	<input type="checkbox"/>	Ensalada de frutas - Fruchtsalat zum Selberschöpfen	Fr.	p.P.	8.00
	<input type="checkbox"/>	Cremas - im Carajilloglas	Fr.	Stk.	5.00

Spezialitäten ideal in Kombination mit Tapas als Vorspeise

Paëlla Paëlla - die spanische Spezialität

vor den Gästen in der grossen Pfanne zubereitet und geschöpft. Ab 30 Personen Koch inkl. (Region Zürich)

Variante	Paella del pais Paella mit Poulet, Chorizo, Kaninchen und Gemüse garniert mit Peperoni und Zucchini	Fr.	p.P.	42.00
Auf Wunsch	garniert mit: Crevetten und Muscheln	Fr.	p.P.	+ 6.00
Variante	Paella del mar Paella mit Muschelfleisch, Crevetten, Calamares Seppiolini, Poulet und Gemüse garniert mit Crevetten und Muscheln	Fr.	p.P.	42.00
Variante	Paella imperial Paella mit Poulet, Chorizo, Kaninchen, Muschelfleisch, Crevetten, Calamares, Seppiolini und Gemüse garniert mit Crevetten und Muscheln	Fr.	p.P.	54.00
Variante	Paella de verdura Paella mit Champignons, Bohnen, Artischocken, getrockneten Tomaten, Oliven, Auberginen und Mangold garniert mit Peperoni und Zucchini	Fr.	p.P.	36.00

Parrillada Grilladen vom Buffet für Spiesse zum Selberbraten auf Gasgrill-Station ab 20 Personen, auf Wunsch mit Koch nach Aufwand

	Parrillada Grilladen vom Rind, Poulet, Lamm und Merguez, Gemüse & zweierlei Saucen und Kräuterbutter	Fr.	p.P.	60.00
	spanische Kartoffeln			inkl.
oder	Ofenkartoffel mit Sour Cream			inkl.
	Salatbuffet mit Ei, Kernen und zweierlei Saucen	Fr.	p.P.	12.00

Dessert als Buffet zu Selberschöpfen - ab 30 Personen

	Dessert als Buffet zum Selberschöpfen Saisonales Dessert-Buffet	Portion 3/4	p.P.	18.00
	Käse Buffet zum Selberschöpfen Käse-Auswahl mit Kernen, Nüssen & Trauben	Portion 1/4	p.P.	18.00



Getränke-Angebot

Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch. Die Kosten variieren je nach Weinpreis und Konsum. Wo notwendig, werden die Getränke vorgekühlt angeliefert. Nicht geöffnete Flaschen nehmen wir zurück.

Cava	Schaumwein	Raventos i Blanc brut	Penedes	75cl	32.00		
		Cava de la casa	Penedes	75cl	25.00		
Vino blanco	Weisswein	JuanCosta blanco	Vino de la casa	75cl	20.00		
		Basa blanco	Rueda	75cl	25.00		
		El Transistor Verdejo	Rueda	75cl	38.00		
		Belondrade y Lurton Verdejo	Rueda	75cl	49.50		
		Terras Gauda Albariño	Rias Baixas	75cl	33.50		
		Pazo de Señorans	Rias Baixas	75cl	34.50		
		Gaba do Xil Godello	Valdeorras	75cl	26.00		
		Finca Antigua blanco	La Mancha	75cl	24.00		
Vino rosado	Roséwein	Artazuri rosado	Navarra	75cl	21.00		
Vino tinto	Rotwein	Juan Costa tinto	Vino de la casa	75cl	20.00		
		Cantos de Valpiedra	Rioja	75cl	26.00		
		Finca Valpiedra	Rioja	75cl	46.00		
		Prima	Toro	75cl	34.00	Mag.	76.00
		Gago Tinta de Toro	Toro	75cl	36.00		
		San Roman	Toro	75cl	50.00	Mag.	125.00
		Cillar de Silos crianza	Ribera del Duero	75cl	39.50		
		Finca Villacreces Tinto cosecha	Ribera del Duero	75cl	49.50	Mag.	105.00
		Hacienda Monasteiro	Ribera del Duero	75cl	59.00	Mag.	135.00
		AALTO	Ribera del Duero	75cl	59.00	Mag.	130.00
		Mauro Tinto cosecha	Castillia y Leon	75cl	52.50		
		Finca Antigua crianza	La Mancha	75cl	25.00		
		Mestis	Requena	75cl	31.00		
		Finca Terrerazo	Requena	75cl	59.50	Mag.	100.00
		Petalos del Bierzo	Bierzo	75cl	35.00		
		Puerto Salinas	Alicante	75cl	36.00		
		Les Terrasses	Priorato	75cl	46.00	Mag.	100.00
12 Volt	Illes Balears	75cl	36.00				
AN 2	Illes Balears	75cl	38.50	Mag.	82.50		
Vinos generoso		Tio Pepe	Jerez	75cl	28.50		
Vino dulce	Süsswein	Montecristo - dulce natural	Navarra	50cl	27.50		
Port	Portwein	Niepoort Seleccion Casa del Vino		75cl	34.00		
Brandy		Osborne Gonzales Byass		70cl	32.00		
		Carlos I Pedro Domecq, Brandy de Jerez		70cl	52.00		
		Lopanto Solera Brandy de Jerez		70cl	70.00		
Orujo		Lua branca die spanische Antwort auf den Grappa		50cl	29.50		
Cerveza	Bier	San Miguel		33cl	4.00		
		Leermond 0.0% alkoholfrei		33cl	4.00		
Diverso	Diverses	Sangria mit Früchten und Eis	Karaffe	100cl	22.50		
		Passugger/Allegra Mineralwasser	Pet	150cl	8.00		
		Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft		100cl	12.00		
Café	Kaffeemaschine separater Preis	Kaffee, Espresso, Tee - Lavazza	Tasse		2.50		
		Carajillo Kaffee mit Brandy	Glas		5.00		

Weitere auserlesene Weine aus Spanien, Portugal & Italien auf Anfrage. Magnum-Flaschen soweit verfügbar.

Weinangebot (2012.02)



Mitarbeiter, Gedeck & Lieferkosten

Mitarbeiter von (00.00) 00.00 Uhr bis 00.00 Uhr (00.00) Uhr inkl. Transport-, Auf- und Abbaupzeit

Service	Chef de Service	Std.	85.00
	Service	Std.	65.00
	Koch	Std.	65.00
	Helfer	Std.	50.00
Gedeck	Papierservietten		inkl.
	Schöpfbesteck		inkl.
	Palmenblattschalen mit Holzgabel	Stk.	1.00
	Palmenblattschalen mini mit Sticker	Stk.	0.80
	Tapasschalen mit Gabel	Stk.	1.50
	Teller mit Messer und Gabel	Stk.	2.00
	Dessertteller mit Löffel/Gabeln/Messer	Stk.	2.00
	DOC-Gläser (Korbeinheit 36)	Stk.	1.00
	Cava-Gläser (Korbeinheit 36)	Stk.	1.00
	Wasser-Gläser (Korbeinheit 25)	Stk.	1.00
	Kaffeetassen-Set	Stk.	2.00
	Stoff-Tischtuch Stehtisch (180x180cm)	Stk.	10.00
	Stoff-Tischtuch Tische (130x220cm)	Stk.	8.00
	Stoff-Tischtuch Buffet (130x220cm)	Stk.	8.00
	Stoff-Servietten	Stk.	2.50
Geräte	Chafing dish inkl. Brennpaste	Stk.	25.00
	Weinkühler, inkl. Eislieferung	Stk.	25.00
	Kühlschrank	Stk.	80.00
	Kaffeemaschinen ‚Lavazza‘	Stk.	40.00
Mobiliar	Stehtische	Stk.	45.00
	Tische	Stk.	25.00
	Buffettische	Stk.	25.00
	Schalen-Stühle	Stk.	8.00
Mobiliar- und Gerätetransport nach Aufwand, inkl. Fahrzeug	Std.	95.00	
Delivery	Transportpauschale inkl. Rücktransport	Stadt Zürich	50.00
	Weitere Distanzen und Mehrfahrten		auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Reservation	Das vorgesehene Datum reservieren wir für 14 Tage ab Angebotsdatum.
Bestätigung	Wir ersuchen um eine Reservations-Bestätigung innerhalb von 14 Tagen.
Annulation	Bei Annulation einer Veranstaltung kurzfristiger als 10 Tage vor Anlassdatum behalten wir uns das Recht vor, Annullationskosten im Rahmen von 30% zu verrechnen.
Getränke	Verrechnung der Getränke nach Konsum. Nicht geöffnete Flaschen werden zurückgenommen. Weinpreise und Jahrgänge, Änderungen vorbehalten.
Bruch/Verlust	Defektes oder fehlendes Material wird zum Selbstkostenpreis verrechnet.
Reinigung	In allen Preisen für Gedeckkosten ist die Reinigung inbegriffen.
Material-Rücktransport	Sämtliches Material muss für den Rücktransport in den von uns gelieferten Kisten verpackt bereitgestellt werden. Andernfalls erlauben wir uns für allfällige Aufräum- und Verpackungsarbeiten einen Stundenansatz von Fr. 65.00 zu berechnen.
Gäste-/Garanziezahl	Änderungen der Personenzahl sind bis 48 Std. vor Anlass möglich. Die bis zu diesem Zeitpunkt gemeldete Personenzahl ist verbindlich und dient als Verrechnungsbasis.
Zahlungsziel	Das Zahlungsziel ist 10 Tage nach Erhalt der Rechnung. Bei Aufträgen über Fr. 5'000.00 erlauben wir uns eine Akonto-Rechnung von 50% zu stellen, zahlbar 10 Tage vor der Veranstaltung. Bei Aufträgen unter Fr. 500.00 bitten wir um Barzahlung.
MWSt	Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Gerichtsstand	Zürich

Zürich, Januar 2012