

AUSZUG

INSPIRATIONEN 2021



THE
**MALLORCA
FOOD CLUB**

PRIVATE CHEFS &
HOMEMADE DELIGHTS



AUSZUG

Sie wollen mehr Inspirationen?
Dann fordern Sie hier gleich
die gesamte Ausgabe an!



Wir sind dort, wo Mallorca am Schönsten ist: bei Ihnen.

Wir kochen auf Ihrer Finca. Wir verwöhnen Sie auf Ihrer Yacht. Kurz: Wir bringen den guten Geschmack in Ihr Domizil. Dabei müssen Sie sich wie bei einem Restaurantbesuch um Nichts kümmern.

Denn wir kochen nicht nur bei Ihnen vor Ort – wir bringen bei Bedarf auch sonst alles mit: Teller, Gläser, Besteck, Servicekräfte, Getränke ...
ein echter Rundum-Service.

In der Regel kommen wir ca. zwei Stunden bevor Sie essen möchten zu Ihnen, richten uns in Ihre Küche ein und bereiten alles vor:

Wir decken Ihren Tisch und sind auch schon mit den ersten Köstlichkeiten zu Ihrem Aperitif bereit.

Wir servieren das Menü, das Sie ausgewählt haben. Und nach dem Essen räumen wir Ihrer Küche wieder auf – so als wäre nichts passiert!

Das ist alles im jeweiligen Menüpreis enthalten. Bei größeren Gästezahlen bieten wir Ihnen zusätzlich unser ausgebildetes Servicepersonal an.

Auf den folgenden Seite haben wir ein paar Ideen zusammengestellt: für Ihren gelungenen Abend mit Freunden, für Ihr perfektes Event mit Kollegen und für Ihren entspannten Urlaub mit der Familie. Natürlich können Sie aus diesen Impressionen auch Ihr persönliches Wunsch-Menü zusammenstellen.

Katrin & Kai

Wir sind Katrin & Kai – Mallorca Food Club
(+49)152 34 233 561 – info@mallorcafoodclub.com

AUSZUG
Sie wollen mehr Inspirationen?
Dann fordern Sie hier gleich
die gesamte Ausgabe an!



Inhalt

Frühlingsmenü	5
Sommermenü	6
Herbstmenü	7
Wintermenü	8
Mallorquinisches Menü	9
Veganes Menü	10
„Familien-Abend“	11
BBQ bis 15 Personen	12
BBQ 15 bis 30 Personen	13
BBQ ab 30 Personen	14
Tapas und Fingerfood	15-17
Paella	18
Kochkurse	19-20
Seminarbegleitung/Mehrtägiger „Privat Chef“ Service	21
Weine	22 – 25

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der aktuell gültigen, gesetzlichen spanischen Mehrwertsteuer (I.V.A.).

Die Preise auf den folgenden Seiten sind exemplarisch. Für Ihr individuelles Angebot teilen Sie uns bitte das Veranstaltungsdatum, die Personenzahl, den Veranstaltungsort und den Zeitplan der Veranstaltung mit.

mallorcafoodclub.com

AUSZUG
Sie wollen mehr Inspirationen?
Dann fordern Sie hier gleich
die gesamte Ausgabe an!

THE
**MALLORCA
FOOD CLUB**
PRIVATE CHEFS &
HOMEMADE DELIGHTS



Sommermenü

Der Sommer auf Mallorca ist lang, immer sonnig und vor allem warm...umso mehr freut man sich auf ein erfrischendes sommerliches Dinner nach einem ausgiebigen Strandtag.

Mallorca Food Club „**tabla de aperitivos**“ ... unsere hausgemachten Köstlichkeiten für Ihren gelungenen Aperitif

Vorspeisentrilogie

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Avocado und Mango, Frühlingslauch und Chili auf Erbsensauce

Geeiste Tomatensuppe „Gazpacho“ mit Pfirsich im Gläschen

Gebratene Wachtel-Brüstchen auf gegrilltem Auberginen-Mousse und Paprikaschaum

Hausgemachte mediterrane Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch-Filet dazu gebratene Riesengarnelen, Safrannage mit Weißwein und Tomatenfilets

Gegrilltes Roastbeef mit Sommergemüse-Salat, kleine Kartoffeln und Sabayon mit mallorquinischen Kräutern

Quark-Soufflé mit marinierten Beeren und Passionsfrucht-Granita mit Vanilleparfait

Ab € 92 pro Person (Preis exemplarisch für 12 Personen)

AUSZUG
Sie wollen mehr Inspirationen?
Dann fordern Sie hier gleich
die gesamte Ausgabe an!



Mallorquinisches Menü

Tradition und heimische Produkte – das zeichnet die mallorquinische Küche aus.

Jahrhundertealte Gerichte mit arabischen Einflüssen gepaart mit spanischer Tradition – das ist die Küche Mallorcas, die wir mit unserer persönlichen Note ergänzen.

„Bon profit!“

Mallorca Food Club „**tabla de aperitivos**“ ... unsere hausgemachten Köstlichkeiten für Ihren gelungenen Aperitif

Dreierlei Vorspeisen

Original „Mallorca Food Club – Empanadas“ klein/knusprig/lecker

„Pa amb oli“ – geröstetes Brot mit geriebener Ramallet Tomate, eingelegte Sardine und bestem Olivenöl der Ölmühle „Oli de Santanyi“

Gegrillte „Sobrasada“ mit Rotwein-Feigen-Marmelade aus „Manto Negro“ und gerösteten Mandeln

Gebratenes Filet vom Meerrabe „Corvina“ auf geröstetem Paprikakraut „tap de corti“ mit Butifarron-Croquette

Lammkoteletts mit Rosmarin und Zitrone, dazu Kartoffel-Gemüse-türmchen „Tumbet“ und gebackene Artischocken

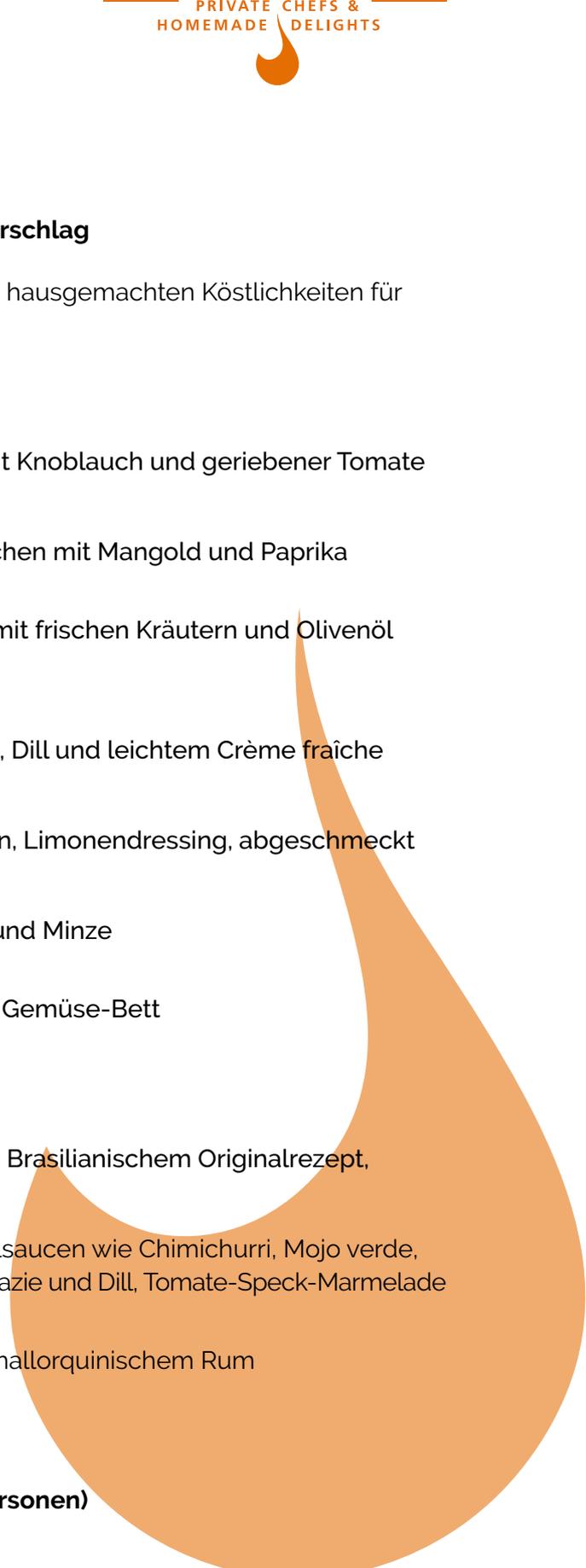
„Ensaïmada de Mallorca“ mit Orangenparfait, dazu ein Gläschen mallorquinischer Kräuterschnaps „Hierbas“

Ab € 92 pro Person (Preis exemplarisch für 12 Personen)



AUSZUG
Sie wollen mehr Inspirationen?
Dann fordern Sie hier gleich
die gesamte Ausgabe an!

THE
**MALLORCA
FOOD CLUB**
PRIVATE CHEFS &
HOMEMADE DELIGHTS



BBQ 15 bis 30 Personen

Für größere Runden haben wir hier einen BBQ-Vorschlag

Mallorca Food Club „**tabla de aperitivos**“ ...unsere hausgemachten Köstlichkeiten für Ihren gelungenen Aperitif

Zum Empfang...

„**Pa amb oli**“ – Gegrilltes mallorquinisches Brot mit Knoblauch und geriebener Tomate „Ramallet“

„**Coca de Trampo**“ – mallorquinischer Gemüsekuchen mit Mangold und Paprika

Grillgemüsesalat aus knackigem Saisongemüse mit frischen Kräutern und Olivenöl

Bunte **Blattsalate** mit Schalottendressing

Spanischer **Kartoffelsalat** „Ensaladilla“ mit Kapern, Dill und leichtem Crème fraîche Dressing

Orientalischer **CousCous Salat** mit Gemüsewürfeln, Limonendressing, abgeschmeckt mit „raz el hanout“

Tomatensalat mit mallorquinischem Ziegenkäse und Minze

Filet von der **Dorade** im Pergament-Päckchen auf Gemüse-Bett mit Zitronen-Kräutersalz

Zweierlei **Chorizo vom Grill**

Gegrillte **Lammkeule** und gegrilltes „Picaña“ nach Brasilianischem Originalrezept, zarter **Tafelspitz vom Rind**

Dazu unser „**tabla se salsas**“ – hausgemachte Grillsaucen wie Chimichurri, Mojo verde, Mojo rojo, Ananas-Curry-Creme, Sour Creme mit Pistazie und Dill, Tomate-Speck-Marmelade

Schokoladenkuchen mit marinierten Früchten in mallorquinischem Rum „Ron Amazona“ dazu Joghurtparfait

Ab € 89 pro Person (Preis exemplarisch für 20 Personen)