

# AUSZUG

INSPIRATIONEN 2022

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  
(+34) 634 33 49 11 – [info@mallorcafoodclub.com](mailto: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
GIN „Sa Piña“	22
Weine	23 – 26
Hochzeitsguide	27 - 34
Allgemeine Geschäftsbedingungen	35

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](http://mallorcafoodclub.com)

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

## 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 gegrillter Aubergine mit Mandel-Paprika-Creme

\*\*\*

**Hausgemachte mediterrane Ravioli** gefüllt mit Garnelen dazu gebratenes Wolfsbarschfilet und Safrannage mit Weißwein und Tomatenfilets

\*\*\*

**Gegrilltes Roastbeef** mit Grillgemüse, kleinen Kartoffeln und Sabayon mit mallorquinischen Kräutern

\*\*\*

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

**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“

Hier gehts zum  
„Pa amb oli“  
Rezept



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

\*\*\*

„Ensaiimada 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!



## Hallo liebes Hochzeitspaar

und herzlichen willkommen zu unserem kleinen „Catering Guide“ für Eure Hochzeit. Wir sind Katrin und Kai und gemeinsam **„Mallorca Food Club“**

Als **Privatköche auf Mallorca** kochen wir **seit einigen Jahren** für alle denkbaren Gelegenheiten. Für viele Hochzeitspaare haben wir schon unvergessliche Stunden auf der „schönsten Insel der Welt“ kulinarisch begleiten dürfen. Und so möchten wir auch gerne **für Euch und Eure Gäste** da sein.

Wir sind beides ausgebildete **Köche mit jahrelanger Erfahrung** aus allen Bereichen der Gastronomie. Ob in Sterne-Restaurants, in der Luxus-Hotellerie oder beim weltgrößten Caterer...wir bringen so viel Erfahrungen mit, **um Eure Hochzeit kulinarisch** zu einem ganz besonderen Ereignis zu machen!

Zudem sind wir Beide von der ersten Sekunde der Planungen bis zu Eurem perfekten Tag exklusiv für Euch da. **Das macht den großen Unterschied!**

Auf den nächsten Seiten haben wir **die Lieblingsgerichte unserer Hochzeitspaare** zusammengestellt. Natürlich gibt es noch unendlich viele andere Möglichkeiten. Jedoch haben sich diese Zusammenstellungen über die letzten Jahre als die beliebtesten herausgestellt.

Und gerade bei Eurer Hochzeit mit vielen unterschiedlichen Gästen und unterschiedlichen Geschmäckern solltet Ihr es neben dem Anspruch auf **„etwas Besonderes“** nicht zu kompliziert machen. In unseren Arrangements ist an Alle gedacht. Da könnt Ihr uns **jetzt schon vertrauen!**

Viel Spaß und wenn Ihr Fragen habt, sind wir gerne für Euch da.

Eure Katrin und Kai

*Katrin & Kai*