

GALA DE FIN DE AÑO 2024

RESTAURANTE EL JABLE



APPETIZER

KALTES APPETIZER

Auswahl an herzhaften platten:
Jakobsmuschel, Foie aus Turrón, Crocanti-
Feigen aus Käse und Lachs, Sortiment an
canapes

HEIßES APPETIZER

Kroketten mit iberischem Schinken

SUPPEN UND CREMEN

Teufelsgarnelensuppe, Weißer,
Birnenknoblauch mit Pinienkernen und
Kerbelöl, Capón-creme mit sautierten
Steinpilzen und trüffeln, Kürbiscreme mit
Kokosnuss- und Korianderemulsion (Alle
unsere suppen haben toppings)

KÄSE (KALTES BUFFET)

Schafskäse mit Rosmarin, Alter schafskäse mit
Steinpilzen, Stilon Blaukäse d.o. Porto, Brie-
Käse mit Trüffel, Morbier-Käse d.o.p.,
Gorgonzola-käse mit champagner, Pata mulo-
Käse, Grauer Bergziegenkäse

DIE MACARONS

Geräucherte norwegische lachs-macarons
Roter königlicher krabben-macaron, Foie-
macarons, Idiazabal-macarons

VERRINES

Foie-ganache, Himbeer-Gazpacho und Kaviar
Kartoffelschaum mit Limette und
Hummermedaillon, gerösteter Mais-Salmorejo,
knuspriges Geflügel und Chilli-Soße

VORSPEISE

Burrata-salat, farbige Kirschen, Sprossen und
schwarzem Salz, Tudela-spargel, Persimum,
Granada- und Cecina (gepökeltes
rinderwurstfleisch) Crunchs Garnelensalat,
Avocado, Pitahaya und Granny smith

FISCHTERRINEN

Krabben-avocado-puding
Puding von drei Krebstiere
Forellen-Crumble- Terrine mit Mandeln
Jakobsmuscheln und Champagner-Pudding

BOULANGERIE

Ecke des bao, Tomkatsu mini Beef Bao,
Mini-Geflügel-Bao mit Pfeffer,
Mini-Gemüse-Bao mit Tigermilch,
Mini cheek bao mit Kimcheesauce

MEERESFRÜCHTE (HEISSES BUFFET)

Jakobsmuscheln gefüllt mit galizischen
Kammuscheln, Muscheln in brasilianischer
würziger soße, Herzmuschelneintopf mit
grüner cachaza-soße, Meerscheidemuscheln
mit Limetten- und Paprika-Brei

FLEISCH (HEIßES BUFFET)

Rinderwange mit Bourbon- und Zimt-Aroma
Acaia-Lamm-Ragout, Iberischer Tatki-Senf
und Eichel-sauce, Gemüse-Crumble, Anette
kartoffel, Kartoffelpüree und süßkartoffeln
mit Kürbiskernen, gebundenes
Gartengemüse, Lackierte Lammhaxe mit
Cashewnussknusper (Einzeldosierung)

VICOLO DEL CARNEVALE PER BAMBINI (CUTTING 1)

Mini-brioche aus foie und Mango
Mini venezianische Lasagne
Gebratener fisch, Geflügel und kartoffeln
Deluxe
Mini hot dog mit Senf
Mini-Panini im mix
Mini-Burger Galileo
Eisinsel
Hummer

SCHWARZER SPIEGEL

Mit wacholder mariniertes Lachs
Sortimente aus Kaviar und Roggen
Blinis
Lachs mit Algen und Wasabi
Lachs mit Dill
Lachs aus Gold
Lachs mit Zitrusfrüchten
Lachs soja und Gewürze
Geräucherter Seehecht
Geräucherter Kabeljau
Geräucherter Schwertfisch
Lachsforelle
Geräucherter Lachs
Auswahl an Perlen

CUTTING II

Schwarzer Beinschinken
Leon cecina
Sobrasada Iberische Salchichón
Iberische Chorizo
Iberischer Morcom
Iberische Lende
Iberische Morcilla
Auswahl an Brote
Tomaquet
Verschiedene Öle und Salze
Soßen: Teriyaki, Süßsauer, Lende (sakura),
Soja und Honig

SHOW COOKING WOK

Gyoza-Station
Hühnchen-Gyoza
Gemüse-Gyoza
Rosa quinoa Gyoza
Garnelen-Gyoza
Ente-Gyoza

DESSERTS

DIE TÜRME

Minikegel gefüllt mit txangurro
Minikegel aus tomaten mit Blutwurst
Minikegeln aus holzkohle mit Sardellen aus dem
Kantábrien
Tartalett aus schwarzem Schwein
Tartalett mit Ochschwanz
Desserts

DIE KARNEVALS-SHOTS

Pavé Brasileiro (brasilien)
Cassata imperial (venezia)
Prinz Albert (teneriffa)
Mango Arequipe (barranquilla/kolumbien)

VISUELLE GEOMETRIE

Vanille-mandel-macaron mit gesalztem
butterkaramell
Schokoladenmacaron mit Ganache und
schokoladenfondant
Kugel aus Zartbitterschokolade und Fleur de Sel
Schokoladenwürfel und knuspriges Mandelherz

DIE BARCOSI (QUADRATISCHE KUCHEN)

Barcosi de yusu, haselnuss, ein hauch wasabi
Barcosi aus brattle und violetten fruchten
Barcosi aus madagaskar und winterleidenschaft
Barcosi aus Karottenkuchen, süßkartoffeln und
Saffranblume
Petits fours Leidenschaftsschokolade
Turm aus süßen Kegeln
Marzipan

