

Für Feiern, Firmenabende und besondere Anlässe am Elbstrand bieten wir mallorquinisch inspirierte Menüs und gemeinsame Tischformate an. Die folgenden Formate bilden die Grundlage für unsere Angebote. Die konkrete Speisenauswahl stimmen wir anhand von Saison, Gruppengröße und Anlass ab.

Unsere Formate

Kleine Mallorca-Rundreise - 35 EUR pro Person

Tapas zum Teilen, unkompliziert und nah an der Mitte des Tisches.

Tapas-Reise in drei Gängen - 45 EUR pro Person

Tapas-Auftakt, warmer Hauptgang und Dessert mit mallorquinischer Handschrift.

Große Mallorca-Rundreise - 69 EUR pro Person

Großes Tischmenü mit Brot, Dips, zehn Tapas, ganzem Fisch, Lamb Chops und Dessert.

Olivenbrotpauschale - 5 EUR pro Person

Brot, Oliven und hausgemachte Dips zum Ankommen.

Getränkepauschalen - individuell, ab 2 Stunden ca. 18 bis 22 EUR pro Person

Alternativ ist selbstverständlich auch eine Abrechnung nach Verbrauch möglich.

So servieren wir

Unsere Menüs sind für Gruppen gedacht: Brot, Dips, Tapas, Fisch, Gemüse, Olivenöl, Zitrone, Mandeln und Kräuter kommen in die Mitte des Tisches. So entsteht ein gemeinsames Essen mit vielen kleinen Momenten - entspannt, großzügig und gut vorzubereiten für Ihre Feier.

Kleine Mallorca-Rundreise

Tapas zum Teilen · 35 EUR pro Person



ILLETA MALLORQUI

Ein entspanntes, geselliges Format für Gruppen, die gemeinsam genießen möchten. Die Kleine Mallorca-Rundreise bringt eine Auswahl unserer mallorquinisch inspirierten Tapas an den Tisch - unkompliziert, produktnah und ideal für lange Abende mit Familie, Freunden oder Kolleginnen und Kollegen.

Beispielhafte Tapas-Auswahl

Kalt & frisch

Pa amb Oli tomàquet

Hausbrot, geriebene Tomate, Menorquinischer Käse, Mandeln, Zitrone und Wildkräuter.

Gegrillte rote Paprika

Zitrone, zweierlei Pinienkerne, Olivenöl und Wildkräutersalat.

Boquerones en Vinagre

Marinierte Sardinen, eingelegte Zwiebel, Meersalz und Salsa Verde.

Warm & duftend

Pimientos de Padrón

In Olivenöl gebraten, mit Meersalz und leicht rauchiger Paprikanote.

Alcachofas al ajillo

Gebackene Artischockenherzen, spanische Rauchmandel und konfierter Knoblauch.

Gambas al ajillo

Garnelen mit jungem Knoblauch, Olivenöl, Fenchelgrün und Hausbrot.

Gedacht für

- ✓ lockere Feiern, Weinabende und kleine Firmenrunden
- ✓ Gruppen, die probieren, teilen und entspannt essen möchten
- ✓ einen unkomplizierten Auftakt vor Getränken, Musik oder Programm

Tapas-Reise in drei Gängen

Drei Gänge · 45 EUR pro Person

Dieses Menü verbindet die Geselligkeit unserer Tapas mit einem klaren Drei-Gang-Ablauf. Es eignet sich für Veranstaltungen, bei denen ein strukturierter Abend gewünscht ist - mit einem entspannten Auftakt, einem warmen Hauptgang und einem stimmigen Abschluss.

1. Gang

Zum Ankommen

Auswahl kleiner Tapas zum Teilen: Hausbrot mit Aioli, Pimientos de Padrón, gegrillte rote Paprika, Boquerones en Vinagre und saisonale kleine Teller für die Mitte des Tisches.

2. Gang

Aus Meer, Land oder vegetarisch

Aus dem Meer

Tagesfisch mit norddeutschen Kräuter-Drillingen, Ajoblanco, Tomate, Zitrone und Kräutern.

Vom Land

Empfehlung des Tages mit Fenchel-Paprikafrito, Salsa Verde und ausgelassener Sobrasada.

Vegetarisch

Gebackene Artischockenherzen mit spanischer Rauchmandel und konfiertem Knoblauch.

3. Gang

Süßer Abschluss

Zum Beispiel Crema Catalana mit Zimt- und Zitrusnote oder Gató de almendra, traditioneller Mandelkuchen mit Zitrusfilets und kaltgepresstem Olivenöl.

Große Mallorca-Rundreise

Großes Tischmenü · 69 EUR pro Person

Die Große Mallorca-Rundreise ist unser großzügigstes Format für Veranstaltungen und Anlässe. Ein gemeinsames Menü mit besonderem Charakter - ideal für Gruppen, die viele Aromen der Insel erleben und einen ganzen Abend kulinarisch gestalten möchten.

Zum Ankommen

Hausbrot, Oliven & Rauchmandeln

Brot zum Teilen, Oliven, Mandeln und kleine salzige Begleiter für den Start.

Hausgemachte Dips

Aioli casera, Salsa Verde, Ajoblanco, Romesco und Mojo Verde - je nach Menü und Saison.

1. Gang

Zehn kalte und warme Tapas zum Probieren

Ein großer gemeinsamer Auftakt für die Mitte des Tisches - kalt und warm zusammen serviert, zum Probieren, Teilen und Weiterreichen.

- 1 Pa amb Oli tomàquet** - Tomate, Käse, Mandeln
- 2 Mallorquí Salat** - Kräuter-Vinaigrette, Artischocke
- 3 Gegrillte rote Paprika** - Zitrone, Pinienkerne, Olivenöl
- 4 Boquerones en Vinagre** - Zwiebel, Meersalz, Salsa Verde
- 5 Tuna Tatar** - Mandeln, Zitronenöl, Piment
- 6 Pimientos de Padrón** - Olivenöl und Meersalz
- 7 Gambas al ajillo** - Knoblauch, Olivenöl, Fenchelgrün
- 8 Pulpo a la Gallega** - Pimentón picante
- 9 Alcachofas al ajillo** - Rauchmandel, konfierter Knoblauch
- 10 Saisonale Markt Tapas** - Gemüse, Kräuter, Zitrone

2. Gang

Mittelpunkt am Tisch

Ganzer Fisch

Als Mittelpunkt des Menüs für den Tisch - mit Kräuter-Drillingen, Zitrone, Tomate und Ajoblanco oder leichter Kräutersauce.

Lamb Chops

Lammkoteletts als Fleischgang, kräftig gegrillt und mediterran begleitet.

Vegan-vegetarisch

Große Auswahl an vegan-vegetarischen Tapas und Beilagen - unter anderem gebackene Artischockenherzen.

3. Gang

Dessert als eigener Abschluss

Zum Beispiel Crema Catalana mit Zimt- und Zitrusnote oder Gató de almendra, traditioneller Mandelkuchen mit Zitrusfilets und kaltgepresstem Olivenöl.

Olivenbrotpauschale

5 EUR pro Person

Zum Ankommen servieren wir Brot, Oliven und hausgemachte Dips - ideal als unkomplizierter Auftakt für Ihre Veranstaltung oder als Begleiter zum Aperitif.

Getränkepauschalen

Unsere Getränkepauschalen gestalten wir individuell nach Dauer, Auswahl und Anlass. Sie beginnen ab zwei Stunden bei ca. 18 bis 22 EUR pro Person, je nach Umfang. Alternativ ist selbstverständlich auch eine Abrechnung nach Verbrauch möglich.

Möglich sind je nach Absprache zum Beispiel:

- Aperitif
- Mallorquinischer Spritz
- Bier
- Kaffee & Tee
- Verschiedene Longdrinks
- Cava
- Weinauswahl / Weinbegleitung
- Alkoholfreie Alternativen
- Digestif-Auswahl
- Cocktails nach Absprache

Veranstaltungsformular

Für ein konkretes Angebot nutzen Sie bitte unser digitales Veranstaltungsformular im Bereich Veranstaltungen & Anlässe auf unserer Website. Dort fragen wir Datum, Personenzahl, Bereich, Menüwunsch, Getränke und offene Hinweise gesammelt ab - damit wir schnell und verlässlich antworten können.

Zum Formular: www.iletamallorqui.com