



ELBA LANZAROTE ROYAL VILLAGE RESORT ****



FISCH & MEERESFRÜCHTE - CHEF'S TABLE

Meeresfrüchte-Cascade bestehend aus:
Hummer
Gekochte Garnelen
Carabineros (nur Restaurant Mirador)
Argentinische Rote Garnele
Gewürzte Venusmuscheln
Miesmuscheln
Blaukrabbe
Scampi
Königskrabbenbeine (nur Restaurant Mirador)

Live-Cooking-Station zur Zubereitung von Meeresfrüchte-Cocktails

Serviert mit: Zitronenmayonnaise, scharfer Sauce, klassischem gehacktem Garnitur, Kapern, Zitrone, Tabasco etc.

ASIATISCHE STATION

Thunfischtatar
Lachstatar
Auswahl an Sushi
California Roll mit Lachs und Avocado
Maki mit Thunfisch und Piquillo
Assortierte orientalische Hähnchenpäckchen
Verschiedene Gyozas
Frühlingsrollen

Serviert mit: Sojasauce, Wasabi, Ingwer, süßem Chili, Sriracha etc.

VEGAN

Gemüsetajine mit Aprikosen Gebratene Linsen Glasierte Karotten Rosenkohl mit Salbeibutter

REIS

Traditioneller Meeresfrüchtereis mit argentinischer Garnele und Wildkalmar

CARVING STATION

Gebratenes Spanferkel, gefüllt mit Salbei, Zwiebeln, Weihnachtszitrusfrüchten und Rindfleisch Serviert mit geröstetem Apfel und Salzkaramellsauce





MEDITERRAN

Saucen, Ofenkartoffeln, Öle, mediterrane Dressings, Oliven, getrocknetes Gemüse etc.

PASTA & PIZZA

Mit schwarzer Trüffel gefüllte Pasta Spaghetti Makkaroni

Serviert mit Bolognese-, Carbonara-, Tomaten-Basilikum- und Trüffelsauce Schüsseln mit geriebenem Parmesan, Pesto und rotem Pesto Hummer-Cannelloni Pizza mit Coppa & Basilikum Weiße Pizza mit Trüffel & Foie Margherita-Pizza

OFENKARTOFFEL-STATION

WARME AUSWAHL

Confierter Kabeljau mit Venusmuschel-Pil-Pil
Sole-Roulade mit Gemüse
Tomaten-Tatin
Gewürztes Gemüsetajine
Gefülltes Perlhuhn
Boeuf Bourguignon mit Steinpilzen
Saisonales Gemüse mit gerösteter Buttervinaigrette
Gebratene Pilze und Bohnen

GRILL

Rib-Eye vom Rind Iberisches Schweinefilet Kabeljau vom Haken Knoblauchgarnelen Papas arrugadas auf Kanarische Art mit Mojos Pommes Frites

Elba
Lanzarote
Royal Village Resort

* * * *



CHARCUTERIE & KÄSE

KÄSE

Shropshire Blue Clawson Irischer Cheddar Wensleydale mit Cranberries Torta del Casar Handwerkliche kanarische Käse

WURSTWARE

Handgeschnittener Iberischer Schinken Iberischer Chorizo Iberischer Salchichón Iberisches Lomo Black Angus Cecina Mallorquinische Sobrasada

Serviert mit Marmeladen, geriebenen Tomaten und einer Auswahl an Broten, Toasts, Früchte- & Nussbrot

KALTE AUSWAHL

Wilder Reis-Salat mit Kirschtomaten und Feta
Gerösteter Gemüsesalat mit Rosmarinvinaigrette und Confit-Ente
Garnelen-Cocktail
Nordischer Kartoffelsalat mit Ei, Trüffel und Gravad Lax
Würziger Thunfisch auf knusprigem Reis
Traditioneller Rinderbraten mit Cumberland-Sauce, Meerrettich und Haus-Pickles
Marinierter Lachs-Tatar mit Mango, Roter Bete und Wodka-Dressing
Hähnchenroulade mit Nüssen und Spinat
Crudités komplett

Serviert mit verschiedenen Dips: Hummus, Babaganoush, Tzatziki, Focaccia-Brot und Grissini

Käse in Öl Oliven in Öl Hausgemachtes grünes Pfeffer-Pâté Hausgemachtes Cranberry-Pâté Champagner-Foie mit Pfeffer

Serviert mit Toast, Marmeladen, Konfitüren und Eingelegtem

Mini-Pita Garnelen-Twister Spinat & Feta-Rolle

Elba
Lanzarote
Royal Village Resort

* * * *



DESSERTS

Süße Miniaturen
Assortierte Schokoladenkreationen
Assortierte Fantasie-Desserts
Mini-Macarons
Mini-Baklava
Dunkle Schokoladentrüffel
Weihnachtlicher Schokoladenkuchen
Spinatkuchen
Waldfrüchte-Semifreddo
Gebackene Käsekuchenbissen
Verschiedene Blätterteige
Assortierte Mousse und Gelees, Milchreis

YAIZA & MIRADOR WEINKELLER

Erfrischungsgetränke & Biere Monólogo Weiß – D.O. Rueda Monólogo Rot Crianza – D.O. Rioja Freixenet Blanc de Blancs – D.O. Cava Kaffee & Tee Mineralwasser

Getränke nur inklusive bei All-Inclusive

