SPEISEKARTE AN BORD 2027

laSal
CATERING

UNSERE CATERING-SERVICES

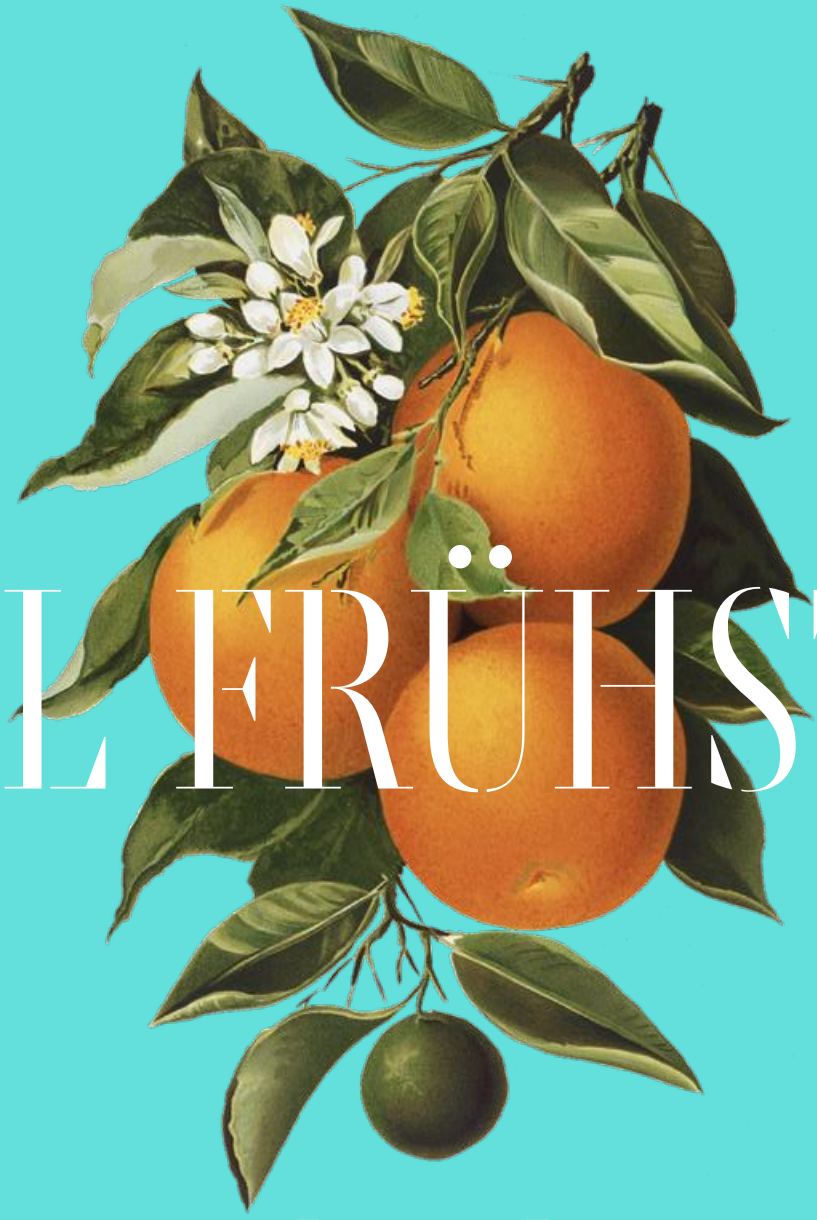
GRUPPEN-CATERING

Ob Firmenveranstaltung, Hochzeit, Familientreffen oder Feier mit Freunden – unsere Catering-Services richten sich ganz nach Ihren Wünschen. Wir bieten eine große Auswahl an Menüs für unterschiedliche Geschmäcker und Budgets, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Lassen Sie uns für Ihren besonderen Tag ein einzigartiges, individuell abgestimmtes kulinarisches Erlebnis gestalten.

CATERING BEI IHNEN VOR ORT

Genießen Sie den Luxus unseres Caterings in Ihrer eigenen Umgebung. Ob in Villen, privaten Residenzen oder an anderen Veranstaltungsorten – wir bringen die Aromen des Mittelmeers direkt zu Ihnen.

LA SAL FRÜHSTÜCK



laSal

CATERING

MEDITERRANES FRÜHSTÜCK

Kaffee und Tee

Orangensaft

Buttercroissant

Schokoladencroissant

Preis 20,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

LA SAL SNACK

Grissini mit Kalamata-Oliven-Tapenade

Tzatziki mit knusprigem Pan de Cristal

Hummus mit Gemüsesticks

Hausgemachte Guacamole mit blauen Maischips

Focaccia mit Spinat und Feta

Falafel mit Tahinisauce

Preis 25,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

LA SAL FRÜHSTÜCK

Kaffee, Tee und verschiedene Säfte (3 Sorten)

Mini-Buttercroissant

Mini-Schokoladencroissant

Auswahl an Konfitüren (2 Sorten)

Roastbeef-Sandwich

Putensandwich

Avocado-Toast

Spieß mit frischem Obst

Karottenkuchen

Preis 26,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

AUFSCHNITT- UND KÄSEPLATTEN



laSal
CATERING

PREMIUM-AUSWAHL IBERISCHER SPEZIALITÄTEN

BEILAGEN

Korb mit frischem Brot

Grissini

Hausgemachte Aioli

Tomaten mit nativem Olivenöl extra

SALATE UND GEMÜSE

Tomatensalat

Italienischer grüner Salat mit Zucchini

Spargel, Spinat und Walnüsse

IBERISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN UND KÄSE

Ibérico-Schinken vom Eichelmastschwein

Ibérico-Lomo vom Eichelmastschwein

Ibérico-Salchichón vom Eichelmastschwein

Handwerklich hergestellter Mahón-Käse

Manchego-Käse

DESSERT

Spieß mit frischem Obst

Preis 35,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)



BUFFETS AN BORD



laSal
CATERING

LA SAL BUFFET

ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Guacamole mit Chips

Samosas mit Curry Gemüsefüllung

SALATE

Frischer Tomaten Wassermelonen-Salat

Griechischer Nudelsalat mit Cherrytomaten, Gurken und Oliven

HAUPTSPEISEN

Vegetarischer Wrap

Mini-Rindfleischburger

Piadina mit Schinken, Rucola und Käse

Hähnchenspieß Tikka Masala

DESSERT

Schokoladenbrownie

Preis 45,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)





LA SAL EXECUTIVE BUFFET

ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Focaccia-Sticks mit Pesto

Guacamole mit Chips

Samosas mit Curry-Gemüsefüllung

SALATE

Salat mit gerösteter Süßkartoffel, Rucola, Quinoa, Feta und Walnüssen

Rote-Bete-Spinat-Orangen-Salat

HAUPTSPEISEN

Wrap mit Räucherlachs

Falafel mit Tahinisauce

Mini-Rindfleischburger

Piadina mit Schinken, Rucola und Käse

Hähnchenspieß Tikka Masala

DESSERTS

Spieß mit frischem Obst

Karottenkuchen

Preis 52,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

LA SAL GOURMET

ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Hähnchen-Curry-Kroketten

Knuspriger Riesengarnelenspieß

Hausgemachter Hummus
mit Gemüsesticks

Poke Bowl mit mariniertem
Lachs und Wakame

SALATE

Klassischer Tomaten-Gurken-
Feta-Salat

Quinoa-Kichererbsen-
Avocado-Salat

HAUPTSPEISEN

BBQ-Schweinerippchen

Tacos mit Pulled Pork, Chipotle
und Limette

Focaccia mit Roastbeef und Rucola

DESSERTS

Apfel-Crumble-Kuchen

Mini-Cheesecake mit roten Beeren

Preis 55,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)



LA SAL SPEZIAL-MENÜ



ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Guacamole mit Chips

Hähnchen-Curry-Kroketten

Hausgemachter Hummus mit Gemüsesticks

Frisches Ceviche von der Corvina (Adlerfisch)

Poke Bowl mit mariniertem Lachs und Wakame

ENSALADAS

Vegetarischer grüner Salat

Spinat-Rote-Bete-Salat

Klassischer Tomaten-Gurken-Feta-Salat

Quinoa-Kichererbsen-Avocado-Salat

HAUPTSPEISEN

Garnelenspieß

Piadina mit Schinken

Vegetarische Piadina

BBQ-Schweinerippchen

Tacos mit Pulled Pork, Chipotle und Limette

DESSERTS

Spieß mit frischem Obst

Schokoladenbrownie

Apfel-Crumble

Mini-Cheesecake mit roten Beeren

Preis 65,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)



LA SALPAELLAS

laSal

CATERING

GEMISCHTE PAELLA OHNE KNOCHEN / VEGETARISCHE PAELLA

ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Marinierte Oliven

Mallorquinische Coca de Trampó

Canapé mit Stockfisch-Brandade und Aioli

Häppchen von Kartoffeltortilla mit Garnelen

Schinken-Käse-Platte mit Trauben und Crackern

Auswahl hausgemachter Kroketten

HAUPTGANG

Paella nach Wahl:

— Gemischte Paella ohne Knochen
— Vegetarische Paella

DESSERTS

Mallorquinischer Mandelkuchen (Gató) mit Vanilleeis

Spieß mit frischem Obst

Preis 65,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

Aufpreis für paella-aufbau — 75 €





MEERES-FRÜCHTE-PAELLA OHNE SCHALEN

Auf Vorbestellung erhältlich

ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Marinierte Oliven

Mallorquinische Coca de Trampó

Canapé mit Stockfisch-Brandade und Aioli

Häppchen von Kartoffeltortilla mit Garnelen

Schinken-Käse-Platte mit Trauben und Crackern

Auswahl hausgemachter Kroketten

HAUPTGANG

Meeresfrüchte-Paella ohne Schalen

DESSERTS

Mallorquinischer Mandelkuchen (Gató) mit Vanilleeis

Spieß mit frischem Obst

Preis 68,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

Aufpreis für paella-aufbau — 75 €

LA SAL PAELLA MIT RINDER-CHULETÓN

ZUM TEILEN

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Marinierte Oliven

Mallorquinische Coca de Trampó

Mallorquinischer Tomatensalat

HAUPTGANG

Paella mit Rinder-Chuletón

Reis in Fleischfond gegart

Rinder-Chuletón

Ausgewähltes Gemüse

Rosmarin und mediterrane Kräuter

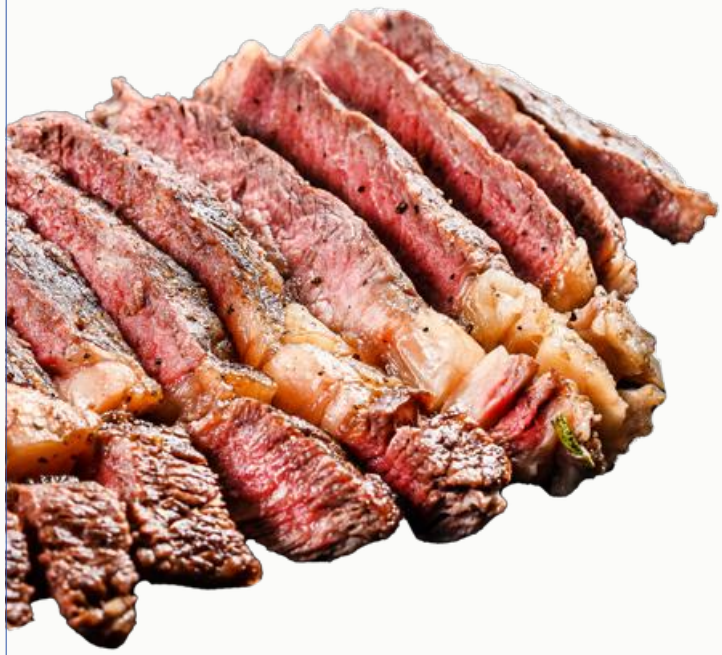
DESSERTS

Mallorquinischer Mandelkuchen (Gató) mit Vanilleeis

Spieß mit frischem Obst

Preis 84,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

Aufpreis für paella-aufbau — 75 €



LA SAL GRILLBUFFETS



laSal
CATERING

LA SAL GRILLBUFFET

ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Coca mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse

SALATE

Coleslaw-Krautsalat

Kartoffelsalat

Spinat-Rote-Bete-Feta-Salat

VOM GRILL

Brasilianische Picanha vom Angus-Rind

Hähnchenbrustfilet mit Rosmarin und Zitrone

Hausgemachte Criollo-Würste

DESSERTS

Schokoladenbrownie

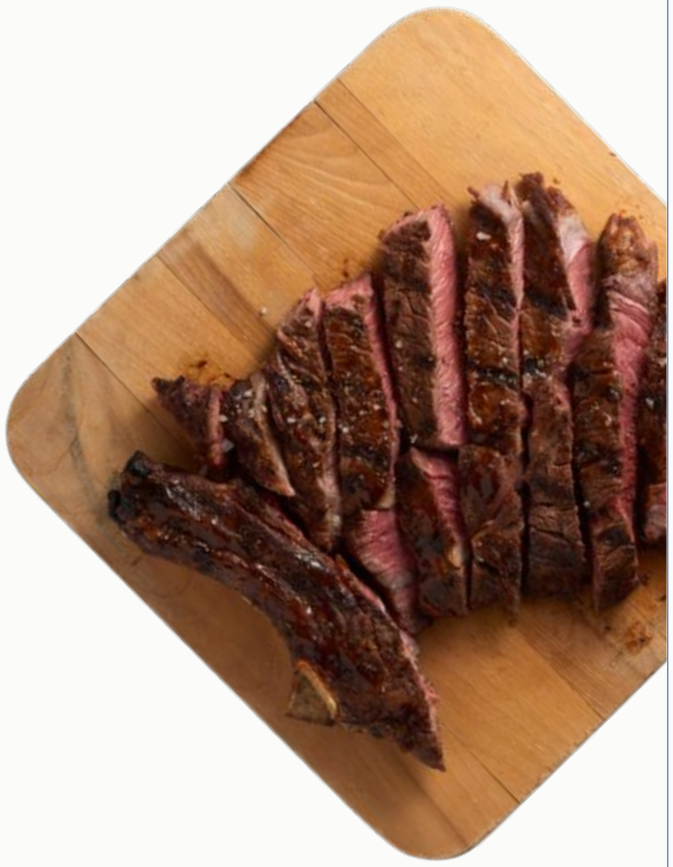
Spieß mit frischem Obst

Preis 72,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

Aufbau und transport des grills — 250 €

Ab 40 Personen, je nach Verfügbarkeit.





LA SAL PREMIUM-GRILLBUFFET

ZUM AUFTAKT

Korb mit frischem Brot

Hausgemachte Aioli

Coca mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse

SALATE

Coleslaw-Krautsalat

Kartoffelsalat

Tomatensalat

VOM GRILL

Chuletón vom galicischen Rind

Rib-Eye-Steak vom galicischen Rind

Steinbuttfilet mit Zitrone und Rosmarin

DESSERTS

Mini-Cheesecake mit roten Beeren

Spieß mit frischem Obst

Preis 94,50 € pro Person
(inkl. MwSt.)

Aufbau und transport des grills — 250 €

Ab 40 Personen, je nach Verfügbarkeit.



LA SAL FOOD-STATIONEN

laSal
CATERING

MEXIKANISCHE TACO-STATION LIVE COOKING

Auswahl frisch vor den Gästen zubereiteter Tacos mit frischen Zutaten und authentischen mexikanischen Aromen.



GRUNDLAGEN

Handgemachte Maistortillas

Weizentortillas

PROTEINE (zur wahl)

Cochinita Pibil

Chicken Tinga

Gegrilltes Rindfleisch

Chili con Carne

Gebratenes Gemüse (vegetarische Option)

TOPPINGS (zur wahl)

Hausgemachte Guacamole

Pico de Gallo

Eingelegte rote Zwiebeln

Frischer Koriander

Zuckermais

Jalapeños

Geriebener Käse

SAUCEN

Mexikanische rote Salsa (leicht scharf)

Grüne Salsa

Chipotle-Sauce

BEILAGEN

Tortillachips mit Guacamole und Salsa

Mexikanische Bohnen

DESSERT

Spieß mit frischem Obst

Preis 65,00 € pro Person *(inkl. MwSt.)*

Aufpreis für aufbau und live-cooking – 250 € pro Service (inkl. MwSt.)

POKE-BOWL-STATION LIVE COOKING

Frische Mini-Poke-Bowls werden vor den Gästen mit hochwertigen Zutaten frisch zubereitet und sorgfältig angerichtet.



GRUNDLAGE

Sushireis

PROTEINE (zur wahl)

Frischer Thunfisch

Frischer Lachs

Frittierter Tofu
(vegetarische Option)

Knusprige Ente

TOPPINGS (zur wahl)

Avocado

Gurke

Edamame

Mango

Cherrytomaten

Wakame

Geriebene Karotte

Rotkohl

KNUSPRIGE TOPPINGS

Erdnüsse

Röstzwiebeln

Sesam

SAUCEN

Teriyaki-Sauce

Thai-Sauce

Poke-Sauce

DESSERT

Spieß mit frischem Obst

Live-Cooking-Station, an der Die Gäste stellen ihre Bowl individuell zusammen. Ein frisches, gesundes und optisch ansprechendes Gourmet-Konzept mit knuspriger Ente.

Preis 72,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)

Aufpreis für aufbau und live-cooking – 250 € pro Service (inkl. MwSt.)



MEDITERRANE VERMUTERÍA-EMPFANGSSTATION

Klassische mediterrane Tapas, neu interpretiert als Cocktailhäppchen – ideal für einen entspannten Empfang mit regionalem Charakter.

KALTE TAPAS

Gildas mit Olive, Sardelle und Piparra-Paprika

In Essig marinierte Sardellen mit hausgemachten Kartoffelchips

Traditioneller russischer Kartoffelsalat

Pan de Cristal mit Ibérico-Schinken und Tomate

Mini-Käseplatten mit mallorquinischem Käse und Trauben

WARME TAPAS

Hausgemachte Kroketten mit Steinpilzen und Stockfisch

Fleischbällchen in spanischer Sauce

Andalusisch frittierter Tintenfisch mit Limettenmayonnaise

Knusprige Riesengarnelen-Torpedos mit Sriracha-Mayonnaise con sriracha mayo

Preis 55,00 € pro Person *(inkl. MwSt.)*

LA SAL BURGER-STATION

FRISCH ZUBEREITETE BURGER

Burger aus 100 % Rindfleisch

Hausgemachter veganer Burger (auf Erbsenproteinbasis)

Brioche-Brötchen

PREMIUM-TOPPINGS

Cheddar-Käse

Frische Tomate

Frische Zwiebel

Gewürzgurken

Salat

Jalapeños

Rucola

Knuspriger Bacon

Karamellisierte Zwiebeln

HAUSGEMACHTE SAUCEN

Sriracha-Mayonnaise

Honig-Senf-Sauce

La Sal BBQ-Sauce

Hausgemachter Ketchup

BEILAGEN

Nachos mit Guacamole

Knusprige Pommes frites

Preis 58,00 € pro Person
(inkl. MwSt.)



CEVICHE-STATION LIVE COOKING

Auswahl frischer Ceviches, die vor den Gästen frisch zubereitet und vollendet werden.



CEVICHES

Klassisches Corvina-Ceviche — *Adlerfisch, Limette, rote Zwiebel, Koriander und Leche de Tigre*

Lachs-Mango-Ceviche — *frischer Lachs, Mango, Limette, rote Zwiebel und Koriander*

Riesengarnelen-Ceviche — *Riesengarnelen, Limette, Tomate, rote Zwiebel, Avocado und Koriander*

Gemüse-Ceviche — *Avocado, Mango, Cherrytomaten, Gurke, rote Zwiebel und Limette*

TOPPINGS

Knuspriger Mais

Eingelegte rote Zwiebeln

Frischer Koriander

Mango

Avocado

Jalapeño

Sesam

BEILAGEN

Maischips

Süßkartoffelchips

Knusprige Toasts

DESSERT

Spieß mit frischem Obst

Preis 68,00 € pro Person *(inkl. MwSt.)*

Aufpreis für aufbau und live-cooking – 250 € pro Service (inkl. MwSt.)

LA SAL DESSERT-TISCH

Klassischer Käsekuchen

Passionsfrucht-Käsekuchen

Käsekuchen mit roten Beeren

Schokoladenmousse mit gesalzenem Karamell

Spieß mit frischem Obst

Preis 15,00 € pro Person *(inkl. MwSt.)*

Der Desserttisch ist ausschließlich als Ergänzung zu einer Food-Station buchbar, nicht als eigenständiger Service.

KALTE APERITIFS

APERITIFS ZUR AUSWAHL

Thunfischtatar mit Mango und Avocado

Räucherlachsröllchen mit Dill-Spinat-Creme

Kirsch-Gazpacho mit Riesengarnelentatar

Löffel mit Büffelmozzarella und Tomatenpesto

Mini-Toast mit Ziegenkäse und Sobrasada

Mini-Toast mit Riesengarnelen und Avocadocreme

Frisches Corvina-Ceviche

Caprese-Spieß mit Mozzarella, Tomate und Basilikum

Gilda mit Sardelle

Griechische Spanakopita

Auswahl von 4 Aperitifs
15,00 € pro Person (inkl. MwSt.)

Auswahl von 6 Aperitifs
18,00 € pro Person (inkl. MwSt.)

Nur in Verbindung mit einer Food-Station buchbar; nicht als eigenständiger Service.

RESERVIERUNGEN UND ZAHLUNGEN

Für Gruppen mit weniger als 45 Personen fällt ein Zuschlag von 150 € an.

Wählt eine Gruppe mit weniger als 45 Personen zwei verschiedene Menüs, beträgt der Zuschlag 200 €; bei drei verschiedenen Menüs 250 €.

Menüs unter 16 € beinhalten kein Servicepersonal.

Ab 50 Personen ist eine zusätzliche Servicekraft erforderlich: 192,50 € für einen halben Tag oder 385 € für einen ganzen Tag.

Ab 100 Personen sind zwei zusätzliche Servicekräfte erforderlich: 385 € für einen halben Tag oder 770 € für einen ganzen Tag.
Dies gilt für alle Menüs, außer für solche, die eigenes Geschirr und Personal beinhalten.

ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

Dieses Angebot basiert auf den aktuellen Preisen.

La Sal Catering behält sich vor, die Inhalte zu ändern.

Alle Preise in dieser Broschüre verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Alle Angebote stehen unter dem Vorbehalt der Verfügbarkeit des operativen Teams zum Zeitpunkt der verbindlichen Buchung. Es wird eine Anzahlung in Höhe von 50 % des Gesamtbetrags zuzüglich 10 % Mehrwertsteuer verlangt. Der Restbetrag der Rechnung ist eine Woche vor der Veranstaltung zusammen mit der Bestätigung der endgültigen Gästezahl fällig.

Aus lebensmittelhygienischen Gründen werden keine Speisen oder Getränke außerhalb des vertraglich vereinbarten Services serviert.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

La Sal Catering, setzt alles daran, dass jede Veranstaltung ein Erfolg wird. Aufgrund des Planungsaufwands und der eingesetzten Ressourcen gelten jedoch folgende Stornierungsbedingungen.

1 Stornierungsfristen

- **Mehr als 60 Tage vor der Veranstaltung:** Die ursprüngliche Anzahlung ist nicht erstattungsfähig. Eine kostenfreie Terminverschiebung wird vorbehaltlich der Verfügbarkeit angeboten.
- **Weniger als 60 Tage vor der Veranstaltung: 100 % des gesamten Veranstaltungspreises** sind zu zahlen, da Waren, Personal und Planung in diesem Zeitraum in der Regel bereits verbindlich eingeplant sind.

2 Terminänderungen

- Terminänderungen müssen mindestens **60 Tage im Voraus** beantragt werden und sind von der Verfügbarkeit abhängig.
- Zusätzliche Kosten, etwa für neue Waren oder zusätzliches Personal, werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

3 Höhere Gewalt

- Bei außergewöhnlichen Umständen außerhalb des Einflussbereichs des Kunden oder von La Sal Catering (Gesundheitsbeschränkungen, Naturkatastrophen usw.) bemühen wir uns um eine faire Lösung. Je nach Umständen kann dies eine Terminverschiebung oder die Prüfung einer teilweisen Rückerstattung umfassen.

4 Stornierungsmitteilung

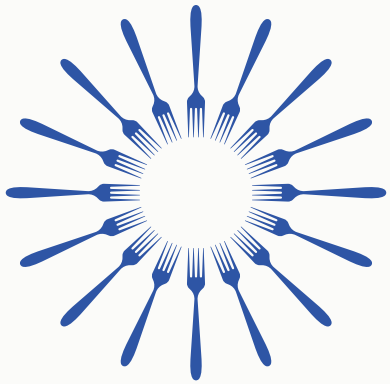
- Alle Stornierungen und Änderungswünsche müssen **schriftlich** an die im Vertrag angegebene E-Mail-Adresse gesendet werden. Maßgeblich für die Frist ist das Eingangsdatum der Mitteilung.

5 Anzahlung und Zahlungen

- Die bei der Buchung geleistete Anzahlung **ist nicht erstattungsfähig.**

6 Weitere Bedingungen

- Bei einer Teilstornierung (Reduzierung der Gästezahl oder Streichung gebuchter Leistungen) werden die bereits entstandenen Kosten geprüft und die entsprechenden Bedingungen angewendet.
- Jede Ausnahme von diesen Regelungen bedarf der **schriftlichen** Genehmigung eines bevollmächtigten Vertreters von La Sal Catering.



laSal

CATERING

—

+34 696 789 406
sales@lasalcatering.com
www.lasalcatering.es

—