

Liebe Familie und Freunde, geschätzte Mitarbeiter und Gäste

Bald ist auch dieses Jahr Geschichte.

Unser herzlicher Dank gebührt euch für gelebte Gemeinsamkeit,
für begeistertes Engagement,
für wunderbare Augenblicke der Freundschaft.

Das Fest der Feste rückt näher; lässt uns zusammenrücken und beschert uns Vorfreude auf
eine fröhliche Zeit im Kreise unserer Familien, unserer Freunde und Gäste.

Lasst Euch von der Magie der Weihnacht verzaubern, lasst die Hektik des Alltags ruhen und verbringt
erholende, fröhliche Feiertage mit uns!

Geschenke in Form von Zeit und Aufmerksamkeit,
von Liebe und Wertschätzung
spielen dabei eine sehr viel größere Rolle als alle materiellen Gaben.

In diesem Sinne wünschen wir allen besinnliche und harmonische Festtage.

Nici & Timo

Unsere Weihnachtsmenüs

22.12.2018

Süppchen von der Wintermöhre, mit
frischem Ingwer und Fenchel

Geschmorte Bäckchen vom Pata Negra,
mit Rotweinschalotten, an Pesto gefüllten
Gnocchis und Bohnengratin

Tarta Crema Catalan

23.12.2018

Salat mit kandierten Kürbiskernen,
frischen Mandarinen und Zimtbiskuit

Merluca im Kräutermantel gebacken mit Rosmarinkartoffelchen
und gegrillten Austernseitlingen

Eis von der mallorquinischen Birne mit Zimtkrokant

24.12.2018

„9er – lei“ Traditionelles Heilig Abend Essen aus der Heimat Timos Familie

Ragout vom Wildschwein mit 9 verschiedenen Beilagen;
alle Speisen kommen zugleich auf den Tisch, während des Essens bleiben alle am Tisch,
das verheißt Zusammenhalt für das kommende Jahr.

Wir bitten um Anmeldung zu den einzelnen Essen bis zum 15.12.2018.

info@candavero.de

25.12.2018

Carpaccio vom Bacalao, mit
frischen Gartenkräutern und Erdbeerdressing

Confit von der Entenkeule auf Steinpilz - Trüffel Risotto mit
feinen Babyschoten

Heiße Schokolade mit Churros

27.12.2018

Warmer Couscous Salat mit Blaubeerenpesto
und in Sesamöl gebackenem Schafskäse

Tranchen vom Pata Negra mit Dattel-Mandelfüllung
auf einem Gulasch von Kürbis und lila Kartoffeln

Variationen vom spanischen Nougat

28.12.2018

Hähnchen in Erdnusscrem, an einem Potpourri von
Ingwer, Ananas und frischen Kräutern

Weihnachtlicher Wildlachs im Backpapier,
an Zitronenpasta und Dillschaum

Parfait von Kochbanane und Zimstern

29.12.2018

Herzhafte Röllchen von gebackenen Tortillas
mit Salatvariationen

Rosa Rehrücken auf Himbeercreme,
mit gebackenen Klößen und Rosenkohl

Tarta de „mousse au chocolat“ in Kandiswasser

02.01.2019

Geräucherte Entenbrust an Backkartoffelsalat

Frischer Bacalao an Sopa-Mallorquin mit
sauren Kapern, Gurken und Meeresgemüse

Gebackene Stolle im Plunderbett

03.01.2019

Salat vom Babyspinat mit frischen Heidelbeeren

Geschmorte Lammkeule , mit frischem Blumenkohl
und gefüllten Gnocchis

Geeister Rotweinpudding mit Makronen

Wir bitten um Anmeldung zu den einzelnen Essen bis zum 15.12.2018.

info@candavero.de

04.01.2019

Hausgebeizter Lachs auf einem
Avocadospiegel

Rosa Rinderfilet auf Waldpilzpesto und gebackenem Yuccaschaum

Glasierte Ananas

Unsere Menüs kosten 39,90 € und sind inclusive
eines Begrüßungscocktails

Unser Menü zum Jahreswechsel

Pamp Oli mit hausgemachter
Sobrasada und gebrannter Dattellceme

Curry von der Garnele aus Soller

Süppchen vom gekräuterten
Wildhasen

Liaison von Schwarzwurzel und
St. Peter Fisch

Filet vom mallorquinischen Berg Kalb
an Mango Farce

Mouse vom Käsekuchen in Mandel,- und Brombeere

Natürlich wie immer mit Lagerfeuer um Mitternacht, Käsebrett,
spanischen Trauben und Cava zum Anstoßen.

79,90 € p.P.

Diesem Anfangszauber fiebern wir entgegen. Es ist immer wieder
ein neues Werden und Wollen. Und auch wenn Anfänge mit
Loslassen verbunden sind, bleibt doch noch genug vom Alten und
Vertrauten. Von Herzen wünschen wir Euch einen guten und
gesunden Start in das neue Jahr 2019.

Nici & Timo

Wir bitten um Anmeldung zu den einzelnen Essen bis zum 15.12.2018.

info@candavero.de