



# Buffets

(Ab 30 Personen und von Sonntag bis Donnerstag)

**El Taquito Gaststätten GmbH**

**Waldstr. 24-26**

**76133 Karlsruhe**

Tel: 0721/23881 Fax : 0721/22096

[www.el-taquito.de](http://www.el-taquito.de)

## **Buffet all inclusive pro Person €39,80**

**Cocktail-Empfang : (1 Cocktail pro Person)**

**Margarita classic, Margarita Erdbeer, Pancho Villa oder Vitamincocktail zur Auswahl**

**Getränke:**

**Spanischer Landwein rot, weiß oder rose,**

**Tafelwasser**

### **Vorspeisen:**

Quesadillas (kl.Käsetäschchen mit Picadillo )

Nachos

Taquitos (kleine Tacos)

Tortilla Chips mit verschiedenen Salsas

### **Hauptgerichte:**

Frische Hähnchenbrüstchen in Mole poblano  
(berühmte mexikanische Sauce – mit einem Hauch Bitterschokolade)

Gerollte Tacos mit Hühnerfleisch

Lachsfilet in Adobo mariniert

Crepas de amarant ( vegetarisches Gericht)

Verschiedene Salate

Mexikanischer Reis, mexikanische Kartoffeln

### **Dessert :**

Crema de coco

Crema de caramelo

Melone gefüllt mit frischem Fruchtsalat

**Buffet mit Cocktail-Empfang pro Person €30,80**  
**ohne Cocktail-Empfang pro Person €26,80**

**Empfang mit Antojitos :**

Cocktails : Hauscocktail „Pancho Villa“, Alkoholfreier Cocktail :Vitamincocktail

**Antojitos:**

Quesadillas (kl. Käsetäschchen mit Picadillo )  
Nachos  
Tartaletas mit versch. Füllungen  
Tostaditas

**Hauptgerichte:**

Paella a la mexicana  
Tacos mit Spinat und Cheddar-Käse  
Chili con carne  
Enchiladas  
Schweinesteak mit Ranchero Sauce  
Lachsfilet in Adobo mariniert  
Spareribs

Verschiedene Salate  
Mexikanischer Reis, mexikanische Kartoffeln

**Dessert :**

Tequilamousse  
Crema de caramelo  
Crema catalana de coco  
Melone gefüllt mit exotischem frischem Fruchtsalat in der Melone

**Buffet pro Person €30,80**

**Vorspeisen :**

**PLATO EXQUISITO (MEXICATESSEN)**

Tostaditas, Quesadillas, Taquitos, Tartaletas, Nachos, Flor de cebolla, Gemüse in Escabeche, verschiedene Salsas

**Hauptgerichte:**

**Werden am Tisch eingesetzt!**

**FIESTA BURRITO**

Burritos sind gefüllte Weizentortillas. Sie sind besonders beliebt in den Grenzgebieten beiderseits des Rio Grande.

Wir bereiten für Sie vor: Rumpsteak, Poulardenbrust, gebratene Chorizo, Bohnenmark, versch. Würzsoßen, Guacamole, Eisbergsalat, geriebener Käse und ein Körbchen mit warmen Weizentortillas.

**EINE KULINARISCHE REISE**

6 originelle und typische Gerichte aus verschiedenen Regionen Mexikos.

Puebla : Pechuga de Pollo en mole poblano -- Hähnchenbrüstchen in einer berühmten Sauce aus 24 Gewürzen

Mexico D.F. : Lomo de cerdo en salsa verde -- Schweinrücken in einer Sauce aus grünen Tomaten und milden Chilis und Koriander

Hidalgo : Barbacoa de cordero -- Lamm im Bananenblatt gedünstet

Oaxaca : Mancha manteles -- wörtl. Tischtuchbeflecker, Schweinefilet in Nußsauce mit Früchten

Sonora : Bistec de res ranchero -- Rumpsteak auf Farmer Art zubereitet

Jalisco : Taquitos -- kleine Tortillaröllchen gefüllt mit Picadillo

dazu servieren wir Ihnen Reis und mexikanische Kartoffeln

**Dessert :**

Tequilamousse

Crema de coco

Crema catalana

Melone gefüllt mit exotischem frischem Fruchtsalat in der Melone