

BIENVENIDOS

Feiern mit Casa Castillo

Bankettmappe · Tapas, Buffets und Menüs für Ihren Anlass

Ein Fest. Viele kleine Genussmomente.

Spanische Küche mit kubanischen Einflüssen, eine vielfältige Tapas-Auswahl und Zeit für Ihre Gäste. Ob Feier im Restaurant oder Catering zu Hause: Gemeinsam stellen wir ein Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.

IM RESTAURANT

Feiern mit bis zu 60 Personen.

IM BIERGARTEN

Feiern mit bis zu 100 Personen.

BEI IHNEN ZU HAUSE

Individuelles Catering für Ihren persönlichen Anlass.

Alle Tapas-Buffets können auch als Tapas-Menü am Tisch serviert werden. Die folgenden Vorschläge dienen als Anregung; die Auswahl besprechen wir persönlich mit Ihnen.

LASSEN SIE UNS IHRE FEIER PLANEN

02841 87281 · info@casa-castillo.de

Preisstand: Oktober 2026. Die genaue Zusammenstellung bestätigen wir mit Ihrem individuellen Angebot.

ZUM TEILEN & GENIESSEN

Unsere Tapas

Stellen Sie aus dieser Auswahl Ihr individuelles Buffet zusammen.

KALTE TAPAS

Gemischte Oliven
Eingelegter Schafskäse
Gegrillte Paprikascheiben
Manchego
Artischockenherzen
Kartoffel-Oliven-Salat
Serrano-Schinken
Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebeln
Eingelegte Sardellenfilets
Meeresfrüchtesalat
Tomatensalat mit Schafskäse und
Zwiebeln

WARME TAPAS

Kartoffelomelette
Kartoffelomelette mit Blattspinat
Frittierte Kartoffelwürfel
Kleine Kartoffeln mit Rosmarin
Gebratenes mediterranes Gemüse
Maniok mit Knoblauch
Champignons mit Knoblauch
Datteln oder Pflaumen im Speckmantel
Hackbällchen in Tomatensauce
Scharfes Hackfleisch mit Kidneybohnen und Mais
Kleine Pinchos vom Schwein, Huhn oder Lamm
Teigtaschen mit Thunfisch
Teigtaschen mit Käse
Kleine frittierte Sardellen
Gambas in Knoblauchöl
Hähnchenflügel
Gebratene Chorizo
Garnelen im Teigmantel
Frittierte Calamariringe
Schweinerippchen
Hähnchenbrust in Knoblauchöl
Hähnchenbrust in Kokossauce
Krebsfleisch, paniert und frittiert

Die Tapas-Auswahl wird individuell vereinbart. Einzelpreise sind in dieser Bankettmappe nicht ausgewiesen.

BUFFETS

Castillo's Tapas

Zu allen Buffets: großer Brotkorb mit hausgebackenem Bauernbrot und Steinofenbaguette, dazu verschiedene Dips und Salsas.

TAPAS NO. 1**29,90 €**

pro Person

ZUM AUFTAKT

Eingelegte Oliven · Melone mit Serrano · Artischocken in Kräutervinaigrette · Paprika mit Frischkäsefüllung · Meeresfrüchtesalat des Hauses · gereifter Manchego · Champignons mit Knoblauch · Pflaumen im Speckmantel · Kartoffel-Oliven-Salat · Kichererbsensalat

WARME KÜCHE

Tortilla · Hähnchenbrustfilets in Kokossauce · pikante Schweinefiletspieße · Albóndigas in pikanter Tomatensauce · gebratene Champignons mit Knoblauch · Gemüsereis · Patatas bravas

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Crema Catalana

TAPAS NO. 2**32,90 €**

pro Person

ZUM AUFTAKT

Oliven und Peperoni · Melone mit Serrano · Artischocken in Kräutervinaigrette · Paprika mit Frischkäsefüllung · Meeresfrüchtesalat des Hauses · gereifter Manchego · Champignons mit Knoblauch · Datteln im Speckmantel · Sardinen in Kräutern und Öl · pikante Chorizo · Tomaten-Ziegenkäse-Salat · Kartoffel-Oliven-Salat

WARME KÜCHE

Gegrillte Schweinefiletmedaillons im Serrano-Mantel · Paella mit Fisch und Fleisch · vegetarische Paella · Tortilla · Patatas

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Mandelkuchen

BUFFETS

Castillo's Exquisito

Zu allen Buffets: großer Brotkorb mit hausgebackenem Bauernbrot und Steinofenbaguette, dazu verschiedene Dips und Salsas.

EXQUISITO NO. 1**35,90 €**

pro Person

ZUM AUFTAKT

Oliven und Peperoni · Melone mit Serrano · Artischocken in Kräutervinaigrette · Paprika mit Frischkäsefüllung · Meeresfrüchtesalat des Hauses · in Olivenöl eingelegtes Gemüse · gereifter Manchego · Datteln im Speckmantel · Sardinen in Kräutern und Öl · pikante Chorizo · Tomaten-Ziegenkäse-Salat · Kartoffel-Oliven-Salat

WARME KÜCHE

Gegrillte Hähnchenbrustfilets in Knoblauchsauce · Paella · Schweinefiletmedaillons in Rotweinsauce nach Art des Hauses · Patatas bravas · mediterranes Gemüse

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Crema Catalana

EXQUISITO NO. 2**41,90 €**

pro Person

ZUM AUFTAKT

Oliven und Peperoni · Melone mit Serrano · Artischocken in Kräutervinaigrette · Paprika mit Frischkäsefüllung · Meeresfrüchtesalat des Hauses · in Olivenöl eingelegtes mediterranes Gemüse · gereifter Manchego · Datteln im Speckmantel · Sardinen in Kräutern und Öl · pikante Chorizo · Tomaten-Ziegenkäse-Salat · Kartoffel-Oliven-Salat

WARME KÜCHE

Spanferkelbraten · Hähnchen Piri-Piri · Rosmarin-Drillinge · Paprikareis · mediterranes Gemüseragout · hausgemachte Gemüsetortilla

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Crema Catalana

BUFFETS

Exquisito No. 3

Zu allen Buffets: großer Brotkorb mit hausgebackenem Bauernbrot und Steinofenbaguette, dazu verschiedene Dips und Salsas.

EXQUISITO NO. 3

44,90 €
pro Person

ZUM AUFTAKT

Oliven und Peperoni · Melone mit Serrano · Artischocken in Kräutervinaigrette · Paprika mit Frischkäsefüllung · Meeresfrüchtesalat des Hauses · mediterranes Gemüse · gereifter Manchego · Datteln im Speckmantel · Sardinen in Kräutern und Öl · pikante Chorizo · Tomaten-Ziegenkäse-Salat · Kartoffel-Oliven-Salat · Blattsalate mit unseren Hausdressings

WARME KÜCHE

Schweinefilet im Serrano-Mantel · Filets von der Dorade Royal oder wahlweise vom Wolfsbarsch · Rosmarin-Drillinge · Reis

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Churros und Crema Catalana

IHRE FEIER, IHRE AUSWAHL

Unsere Buffetvorschläge sind der Anfang. Im persönlichen Gespräch stimmen wir die Speisenauswahl auf Ihre Wünsche ab und erstellen Ihr maßgeschneidertes Angebot.

Lieber gemeinsam am Tisch genießen? Alle Tapas-Buffets servieren wir auf Wunsch auch als Tapas-Menü am Tisch.

AM TISCH SERVIERT

Unsere Festmenüs

Zwei Menüvorschläge als Vorgeschmack. Die genaue Auswahl stimmen wir persönlich mit Ihnen ab.

CASA CASTILLO MENÜ NR. 1**29,90 €**

pro Person

ZUM AUFTAKT

Gemischter Tapas-Teller mit ausgewählten kalten und warmen Tapas, hausgebackenem Steinofenbrot und verschiedenen Dips

WARME KÜCHE

Spanferkelbraten mit Rosmarin-Drillingen und Gemüseragout

oder

Lachsfilet auf Weißweinsauce mit Patatas und Gemüseis

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Kleine Dessertvariation des Hauses

CASA CASTILLO MENÜ NR. 2**35,90 €**

pro Person

ZUM AUFTAKT

Kubanischer Eintopf

WARME KÜCHE

Caldereta a la Catalana: Eintopf mit Lamm oder Schweinefleisch, Paprika, Knoblauch und Weißwein

oder

Hähnchenbrust, gefüllt mit Blattspinat und Manchego

Dazu mediterranes Gemüse, Pommes, Patatas bravas und Reis

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Dessertvariation

AUF EINEN SCHÖNEN ABEND

Getränkepauschalen

Alle Pauschalen gelten für 7 Stunden. Die Zusammenstellung hängt von den ausgewählten Getränken und insbesondere den Weinen ab.

PAUSCHALE NR. 1**38,90 €**

pro Person / 7 Stunden

Pils · Alt · Cava (Sekt) · Rotwein · Weißwein · Wasser · Coca-Cola-Getränke · Orangensaft · Kaffee

PAUSCHALE NR. 2**42,90 €**

pro Person / 7 Stunden

Pils · Alt · Prosecco · Rotwein · Weißwein · Wasser · Coca-Cola-Getränke · Orangensaft · Kaffeespezialitäten · 3 Spirituosen aus der Auswahl

PAUSCHALE NR. 3**47,90 €**

pro Person / 7 Stunden

Pils · Alt · Prosecco · Rotwein · Weißwein · Wasser · Coca-Cola-Getränke · Orangensaft · Apfelsaft · Kaffeespezialitäten · 3 Spirituosen aus der Auswahl · 3 ausgewählte Cocktails

SPIRITUOSEN ZUR AUSWAHL

Baileys · Ramazzotti · Williams · Ouzo · Korn · Jägermeister · Absolut Vodka · Sambuca · Tequila Silver · Martini · Havana Club · Jim Beam · Kümmerling

Hinweise zur Planung

Preisstand: Oktober 2026. Die Preise und die genaue Zusammenstellung bestätigen wir im individuellen Angebot. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind in der Vorlage nicht enthalten; bitte klären Sie diese bei der Menüabstimmung.