

PROGRAMM 2024

The
Table
Club

MALLORCA

THE TABLE CLUB MALLORCA
AUSSERGEWÖHNLICHE EVENTS &
PRIVATE COOKING





HERZLICH WILLKOMMEN AUF MALLORCA

„KOCHEN IST EIN WENIG WIE KINO - WAS ZÄHLT, IST DAS GEFÜHL.“

Ich denke wir alle erinnern uns an ein Essen oder ein Getränk, das unsere Geschmacksknospen zum Explodieren gebracht hat. Wir erinnern uns an die wunderbare Konsistenz, den unglaublichen Geschmack und die Situation, in der wir es probiert haben...Der Duft genügt und dieses Gefühl ist wieder da – und wir wollen es immer und immer wieder...

Wir möchten genau diesen Duft, der diese Erinnerung schafft, für Sie kreieren. Bei Ihnen Zuhause, auf Ihrer Mietfinca oder in einer unserer Locations... Lassen Sie uns gemeinsam einen dieser besonderen Momente erschaffen – für Sie und für Ihre Gäste. Ein Mittagessen mit Geschäftspartnern, einen entspannten Abend mit Freunden oder ein rauschendes Fest – was auch immer Ihnen vorschwebt, wir können (fast) alles...

Lassen Sie sich von unserer Broschüre inspirieren – und wenn Ihnen unsere Philosophie gefällt kontaktieren Sie uns und wir starten gemeinsam Ihr ganz besonderes kulinarisches „Inselabenteuer“. Wir freuen uns auf Sie.

Marcus & Das Table Club Mallorca Team



UNSERE VERSCHIEDENEN MENÜS

„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS – GENIESSEN IST EINE KUNST!“

Der Vorteil eines Privatkoches ist, dass man nicht an eine Speisekarte gebunden ist. Sie können sich Ihr Menü passend zum Anlass selber zusammenstellen. Um Ihnen eine Vorstellung zu geben, finden Sie hier eine kleine Auswahl an verschiedenen Beispiel Menüs & Optionen. Änderungen und Kombinationen sind natürlich möglich und gewollt...

Weitere Vorschläge finden Sie auch unter : <https://privatkoch-mallorca.de/>



THE CLASSIC MENU

04

The Classic

APERERO

Ofenbrot mit verschiedenen Dips & Oliven

VORSPEISE

Tartar vom Tagesfang mit Walnussöl, Orange und Minze

HAUPTSPEISEN

Gebratener Wolfsbarsch auf Spinat mit einer Pernod - Fisch Sauce

Filet vom Iberico mit Kartoffelcreme, mariniertem Gemüse und Rosmarin Jus

DESSERT

Zitronen Tarte mit Bitterorangenmarmelade und Muskatéis

The Modern

APERERO

Ofenbrot mit verschiedenen Dips & Oliven

VORSPEISE

Hausgebeizte Dorade mit Kefir-Schaum und Koriander Öl

HAUPTSPEISEN

Riesengarnelen mit Fenchelgemüse und Holunderblüten Jus

Sous Vide Filet vom Kalb mit hausgemachter Pasta und Kalbs Jus

DESSERT

Cava Süppchen mit Zitroneneis und Beeren der Saison

The Island

APERERO

Ofenbrot mit verschiedenen Dips & Oliven

VORSPEISE

Gefüllter Kalmar auf Mangold

HAUPTSPEISEN

Mallorquinische Fischsuppe

Geschmorte Lammkeule mit Tumbet und gebackenen Kräuter Kartoffeln

DESSERT

Tart mit einem Kompott vom in Rioja gekochter Pflaume, Feige und Lorbeer

The Wild

APERERO

Ofenbrot mit verschiedenen Dips & Oliven

VORSPEISE

Kräutersalat mit Rothuhnbrust Confit

HAUPTSPEISEN

Fangfrischer Seefisch mit Kartoffelgratin und grünem Spargel

Tajine vom Boc Balear mit Cous-Cous und Minze Joghurt

DESSERT

Schokikuchen mit geschmolzenem Kern und Pflaumenkompott

Preis pro Person ab 85 € - Minimum 8 Personen

THE TAPAS MENU

05

The Tapas Menu

Datteln im Speckmantel

Graved Seefisch mit Kefirschaum

Hähnchenleber Brûlée

Lubina auf Sauerkraut

Albondigas vom Huhn in Scharfer Sauce

“Tramuntana” (Tajine vom Boc Balear)

Croutons vom Iberico mit Wasabi

Pulpo Gallego mit Bratkartoffeln

Geschmorte Schweinebäckchen

“Campensino“(Kartoffelcreme – Ei – Pulled Pork)

“Tumbet“ (Mallorquinisches Schichtgemüse)

Gefüllter Calamar

Saltimbocca vom Rothuhn

“Cielo y Tierra“ (Buttifaron & Honig – Apfel - Kartoffel)

Ceviche oder Tatar vom Thunfisch/Llampuga

8 Tapas Ihrer Wahl – 88 € pro Person (mindesten 8 Personen)

THE COCKTAIL ADDS

06

Klassisches Menü mit Cocktail Begleitung

2-3 Gänge Ihres Menüs werden von kleinen korrespondierenden Cocktails begleitet die wir speziell für die Gerichte zusammengestellt haben. Eine Kombination könnte z.B. sein:

Saltimbocca vom Perlhuhn mit Kartoffelcreme & **Soller Sour**
(Bourbon, Lime, Zucker, Bitterorangen Marmelade, Minze)

Safran Garnelen mit Holunderblüten Schaum & **The Bearwolf**
(Vodka, Vermouth, Kombucha, Bergamotte, Cava)

Menüpreis mit Cocktails pro Person ab 120 € - Minimum 8 Personen

Tapas & Cocktails

8-10 Tapas werden entsprechend von passenden Cocktail Shots begleitet. Eine Explosion der Geschmäcker...

Eine Kombination könnte z.B. sein:

Home Cured Seewolf in Kefir Schaum & **Pisco in London**
(Pisco, Lime, Schwarztee Sirup, Eiweiß, Angostura)

Hühner Leber Brûlée & **Pina Defusion**
(Rum, Vermout Rot, Ananas, Lime, Bergamotte, Cava)

Menüpreis mit Cocktails pro Person ab 120 € - Minimum 8 Personen





THE FAMILY TABLE

07

Mit der Familie oder Freunden an einem großen Tisch sitzen und die Speisen kommen nach und nach in großen Schüsseln oder Platten auf den Tisch und man teilt sich das Essen - das ist mediterranes Lebensgefühl pur! Hier ein Beispiel wie so ein Menü aussehen könnte:

Frisch gebackene Focaccia mit 3 Dips
(Oliven Tapenade – Aioli – Paprika Humus)

Pimientos al Patron

Tortilla mit Speck & Zwiebeln

Albondigas vom Huhn in scharfer Sauce

Trampo (Mallorquinischer Salat) & Sommersalat

“Tumbet“ (Mallorquinisches Schicht Gemüse)

Kartoffel Gratin

Mediterranes Ragout (Lamm, Rind oder Wildziege)

Ganzer Fisch & Fleisch vom BBQ mit Sommergemüse

Mandelkuchen

Ensaïmada de Mallorca

Ab 90 € pro Person (mindesten 10 Personen)



Das Flying Buffet ist für Gruppen ab 20 Personen möglich. Hier der Vorschlag für einen Geburtstag mit 45 Personen vom letzten Jahr. Die einzelnen Tapas werden auf Löffelchen, Gläschen und kleinen Tellern auf Tablets herumgereicht. Die Gäste sitzen und stehen an Stehtischen, kleinen Tischen und Sitzinseln. Dazu bauen wir eine Bar auf.

The Flying Buffet

Apero

White Sangria
&
Kräuterbrot - Gemüse Sticks - Guacamole
Oliven Tapanade - Kräuterjoghurt

Main

Thunfischtartar mit Mango und Koriander
Carpaccio von der Tomate mit Kräuteressenz
3erlei Gazpacho – Original - Wassermelone und Gurke
Ceviche von der Lubina mit kleinen Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Koriander
Albondigas vom Huhn in scharfer Sauce
Mango-Sorbet mit frischem Schnittlauch und Olivenöl
Croutons vom Iberico mit Wasabi-Mayonnaise
Surf & Turf mit gegrilltem grünem Spargel und Jus
Filetstreifen mit gebackenen kleinen Kartoffeln
und Bohnen-Tomaten Gemüse

Dessert

Lemon Tarte mit Bitterorangen Marmelade
Käseplatte - Nüsse - Trockenobst

Ab 100 € pro Person (mindesten 20 Personen)



THE BBQ MENU

09

Wenn die Gegebenheiten vor Ort es zulassen bieten wir verschiedene BBQ Optionen an. Die verschiedenen Menüs können natürlich auch kombiniert und variiert werden. Zu jeder Option reichen wir verschiedene Salate, Grillgemüse hausgemachte Grillsaucen, geröstete Kartoffeln und ein Dessert Ihrer Wahl.

Das BBQ Menü

Hähnchen Barritas y alitas (Schenkel und Flügel) in Cidre-Rosmarin-Marinade

Die Würstchen der Insel (Von Chorizo bis Merguez)

Iberico Filet und Secreto

Saftiges Fleischspieße über Nacht mariniert

Lachs, oder Dorade mit mediterranen Kräutern

Gemüsespieße mit Halloumi

Tintenfisch oder Sardinen mit Ajolio

Zicklein oder Spanferkel

Schafskäse in Alufolie

Lamm mariniert mit Rosmarin: Vom Rippchen bis Schulter

T-Bone Steaks, Entrecote & Tomahawk mit Rosmarin

Surf & Turf - Lobster und Filet

Ab 95 € pro Person (mindestens 10 Personen)

UNSERE PREISE & KONDITIONEN

10

Unsere Preise & Konditionen

Wir kommen ab 8 Gästen zu Ihnen nach Hause. Aus Qualitätsgründen, kochen wir ein gesetztes Menü nur für maximal 20 Gäste.

+++

Für Gruppen von 20 - 50 Personen bieten wir ein Flying Buffet an. Kontaktieren Sie uns für ein unverbindliches Angebot.

+++

Der Basispreis für alle Events beträgt 250 €. Dieser beinhaltet die An & Abfahrt, eine zusätzliche professionelle Servicekraft die Ihren Tisch eindeckt und dekoriert, mir falls nötig in der Küche zur Hand geht und dann beim Essen dafür sorgt, dass Sie einen entspannten und unvergesslichen Abend verbringen. Ab 12 Personen behalten wir uns je nach Menu vor, eine weitere Servicekraft einzuplanen.

+++

Die Menu Preise berechnen sich nach Ihren Wünschen und meinem individuellen Angebot. Unsere 4 Gang Menus liegen zwischen 85 € - 95 € pro Person.

+++

Gerne bringe ich Ihnen auch unser Geschirr mit. Komplett mit Gläsern, Besteck und Stoff Servietten. Der Preis pro Gedeck beträgt 15 €. Tische, Tafeln und Stühle können wir über unseren Partner besorgen. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

+++

Gerne organisieren wir die Getränke für Sie, wir haben 2 Optionen:

Unsere Hausweine – Festland Weine & Cava.
Preisrange zwischen 20 – 25 €.

Unsere Inselweine – Mallorquinische Weine & Cava.
Preisrange zwischen 28 – 40 €.

Alle Weine werden von mir jedes Jahr neu zusammengestellt, probiert und für gut befunden...

+++

Ich erstelle für jeden Kunden ein individuelles auf den Anlass zugeschnittenes Angebot. Ich freue mich auf Ihre Anfrage...

ABOUT US

11

The People Behind Private Cooking

Seitdem ich mir mit 3 Jahren das erste Mal die Hände an der Herdplatte meiner Mutter verbrannt habe koche ich!! Mal mehr, mal weniger... Für mich zu Hause, für meine Freunde, für meine Gäste und für die verschiedenen Küchenchefs von denen ich lernen durfte...

In über 35 Jahren in der Hotellerie, Gastronomie & Eventbranche ist so einiges an Erfahrung zusammengekommen. Unzählige Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenevents, Caterings, Private Dinners und Kocheinsätze in Privathäusern, Fincas, Berghütten und Sommerwiesen wurden von mir organisiert und bekocht...

Natürlich kann ich das alles nicht alleine. Daher unterstützt mich hier auf der Insel ein eingeschworenes Team aus Familie & Freunden - alle mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie & Gastronomie. Gemeinsam tragen wir dazu bei Ihren Event unvergesslich zu machen...





The Table Club Mallorca
Cami de Sa Coma - 07170 Valldemossa - Mallorca



marcus@the-table.club



+34 698 205077



<https://www.privatkoch-mallorca.de/>
<https://www.the-table.club/>

