



APÉRO-HÄPPCHEN

Selbst gebeitzer Grapefruit-Lachs auf Englischen Chips 4,30 €
mit Wasabi-Dip

Palmiers mit Räucherlachs, 1,70 €
frischem Estragon, Ricotta & Mohn

Palmiers mit Kochschinken, 1,70 €
Ricotta, Frühlingszwiebeln & Sesam

Cheddar-Stangen 1,70 €
mit Rosenharissa, Meersalzflocken & Sesam

Chorizo-Rolls 1,70 €
(2 Stück)

**Mediterrane Cracker mit Artischocken-Dip / Trüffelrischkäse /
Paprika-Feta-Dip / getrocknete Tomaten-Frischkäse-Dip mit Basilikum /
Lachs-Rillettes (+0,70 €)** 2,60 €
(AUSWAHL)

Cake mit getrockneten Tomaten, Feta, Parmesan, 2,80 €
Weißwein, grünen Oliven, Kalamata-Oliven & Thymian

ab 20 Stück / Portionen

BOULE DE FROMAGE*

**Ziegenweichkäse, Ziegenrischkäse, Parmesan & Thymian, gefüllt mit
Feigenkonfitüre,** 38,50 €
ummantelt von Feigen & Walnüssen

Camembert mit Frischkäse & Parmesan, 38,50 €
ummantelt von getrockneten Aprikosen & Walnüssen

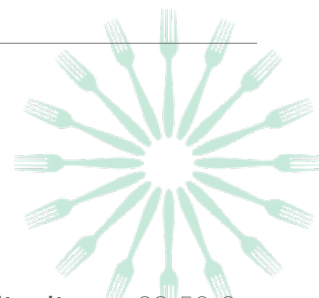
** französische Frischkäsekugeln, verfeinert mit Kräutern, Gewürzen und weiteren köstlichen Zutaten, zum Teil gefüllt, gerollt in einer knackigen Mischung aus Trockenfrüchten & Nüssen - eine schöne Ergänzung zum Brot oder zu Crackern*

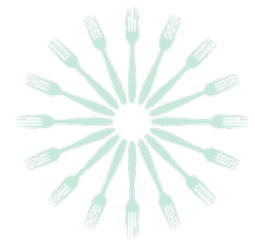
Gewicht 800 - 900 g, für ca. 16 bis 18 Personen

nur in Verbindung mit der Buchung eines Buffets

Stand März 23

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer





Dips / Pürees / Cremes

Hummus

orientalische Creme aus pürierten Kichererbsen, Tahini & Zitrone

30,00 €

Muhammara

gerösteter Paprika-Walnuss-Dip mit Granatapfelsirup & Pimentón de la Vera
auf cremigem weißem Bohnenpüree mit frittiertem Thymian

35,00 €

Labneh mit Sumach & Za`atar

orientalischer, selbst zubereiteter Frischkäse

30,00 €

1000 g, für ca. 20 Personen

SUPPEN & COOL SHOTS

SUPPEN

Tomatensuppe

mit Apfel & Ricotta

Pimp your Soup: frisch geröstete Thymian-Croûtons mit Parmesan

4,80 €

Rote Linsen-Kokos-Curry-Suppe

mit frischem Koriander

4,80 €

Cremige Blumenkohlsuppe

mit Cheddar

4,80 €

Cool Shots*

Gazpacho Andaluz mit Wassermelone

geeistes span. Gemüsesüppchen mit Tomaten, Paprika & Gurke

4,80 €

Geeiste Gurken-Kokos-Suppe mit frischer Minze

Pimp your soup: marinierte Garnelen mit frischem Koriander / Blaubeeren & gerösteten Walnüssen (Veggie-Variante)

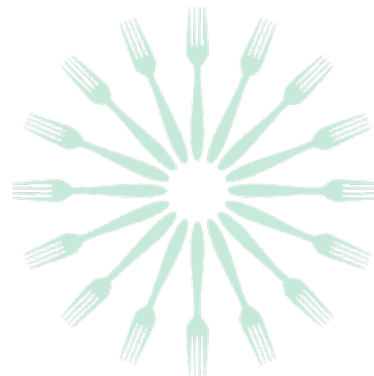
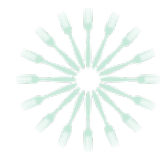
4,80 €

- serviert auf Eis -

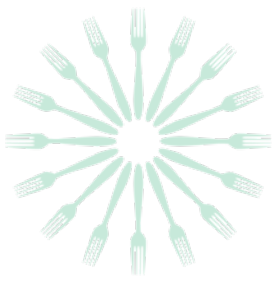
ab 20 Portionen

nur in Verbindung mit der Buchung eines Buffets

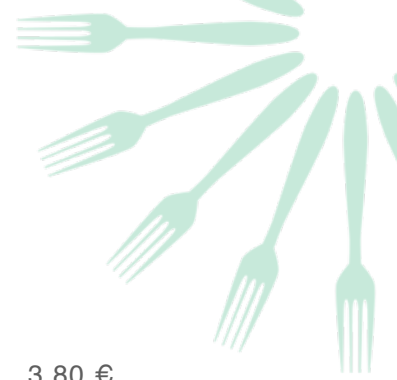
Stand März 23



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



DESSERTS



Eierlikör Panna Cotta

mit Erdbeersauce & Licor 43

3,80 €

Dulce de Leche Panna Cotta

mit Blaubeersauce

3,80 €

Espresso Panna Cotta

mit Kahlúa Kaffeelikör

3,80 €

Dunkle Schokoladen Panna Cotta

mit Baileys Chocolate Luxe und Himbeer-Orangensauce

3,80 €

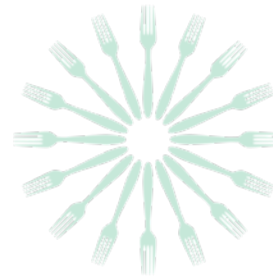
Weißer Schokoladen Panna Cotta

mit Erdbeersauce & Licor 43

3,80 €

Mini-Tartelettes*

mit Lemon Curd Mascarpone & frischen Beeren
(eine Portion = 2-3 Stück)



1,50 €

Tiramisu

4,80 €

Apple Crumble mit Cranberries

Himbeeren und Brombeeren & Cantucci-Streuseln
- vor Ort gebacken -

3,80 €

Aprikosen Crumble

mit Amaretti-Streuseln
- vor Ort gebacken -

3,80 €

Tarte mit Mandelcreme & Früchten
(Aprikosen oder Birnen)



30,00 €

ab 20 Stück / *ab 50 Stück

nur in Verbindung mit der Buchung eines Buffets

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

