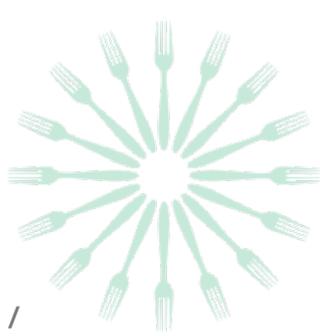




GRAZING BOARD*



**Käse / Salami / Chorizo / Trauben / Beeren / saisonales Obst /
geröstete span. Langueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte /
Feigenmarmelade / Clementinensenf / Dulce de membrillo (span.
Quittengelee) / Peperoni / Cornichons**



Cracker & Dips



Mediterrane Cracker mit zwei verschiedenen Dips:

Pimento Dip mit Chipotle, Cheddar & Cornichons /

Artischocken-Cannellinibohnen-Dip / Paprika-Feta-Dip /

getrocknete Tomaten-Frischkäse-Dip mit Basilikum / Trüffelrischkäse

AUSWAHL (durch uns)

* Mehrere Grazing Boards aneinandergereiht bilden einen **Grazing Table.**

Die Grazing Boards richten wir an auf schönen Holzbrettern.

Die Cracker & Dips werden separat angerichtet in Weckgläschen.

Die Boards beinhalten immer Fingerfood-Zangen und -Piekser.

Alternativ ist es auch ein Anrichten auf kompostierbarem, nachhaltigem Bio-Einweggeschirr, das aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird (Palmbblatt, Holz, Zuckerrohr...), möglich. (gegen Aufpreis)

Gern stellen wir Ihnen kleine Palmbblattteller, Holzbesteck & Servietten zur Verfügung. (gegen Aufpreis)

200,00 €

Ein Grazing Board ist von der Menge her kalkuliert für bis zu 20 Personen als Snack / Apéro oder für bis zu 10 Personen als Mahlzeit.

Stand Juni 23