

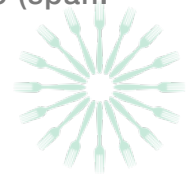


# GRAZING BOARD\*

Käseauswahl / 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 / Dattel-Dip mit gerösteten**

**Walnüssen & Ras El Hanout / 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 (50 x 56cm)

Die Cracker & Dips werden separat angerichtet in Weckgläschen.

Die Boards beinhalten immer Fingerfood-Zangen und -Pieksler.

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

Für den Transport der Boards stellen wir Ihnen Boxen (je nach Temperatur bestückt mit Kühlakkus) zur Verfügung. **Eine Anlieferung separat gebuchter Boards bieten wir an ab 3 Boards (gegen Gebühr).**

**225,00 € (inkl. Cracker & Dips)**

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

Stand Mai 24