BUFFET GRACE

Kizir mit Blaubeere & Feta - Anatolischer Bulgursalat mit Tomaten, Petersilie, Minze & Römersalat mit Granatapfel-Zitronen-Dressing (vegane Variante möglich)

Frischer Pasta-Salat mit Rucola-Salzmandel-Pesto, getrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesanspänen & Basilikum

Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflocken) / getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter Schinken / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst / Meeresfrüchtesalat AUSWAHL (durch uns)

Wassermelonen Gazpacho Andaluz - geeiste spanische Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken & Paprika (vegan) oder

Italienische Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta

Coronation Chicken Salad Sandwiches mit gebackenen Trauben



Eiersalat Sandwiches mit frischem Schnittlauch

Grazing Board

Käseauswahl / Salami / Trauben / Beeren / saisonales Obst /geröstete span. Largueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade / Clementinensenf / Dulce de membrillo (span. Quittengelee) / Peperoni / Cornichons

Med. Cracker & zwei Dips:

Dattel-Ras El Hanout-Dip mit Chili & gerösteten Walnüssen / Paprika-Feta-Dip / Räucherlachs-Dip mit Frischkäse, Creme fraiche, Meerrettich & Dill / Thunfisch-Dip mit Frischkäse & Harissa AUSWAHL (durch uns)

oder

Med. Cracker & eine Boulé de fromage:

Ziegenfrischkäse & Ziegenweichkäse mit Parmesan, gefüllt mit Feigenkonfitüre, ummantelt mit karamellisierten Walnüssen & getrockneten Feigen / Frischkäse, Cheddar, Mozzarella mit Wasabi, ummantelt mit Sesam & Wasabi-Erdnüssen / Camembert mit Frischkäse, Parmesan & getrockneten Aprikosen, ummantelt mit karamellisierten Walnüssen AUSWAHL (durch uns)

Hummus (vegan)

Brot & Butter: Italienisches Landbrot / Ciabatta / Foccacia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)

AUSWAHL (durch uns)

GRACE

38,50 € / ab 20 Personen