



BUFFET GRACE

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

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

Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflöckchen) / 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*) - serviert in schönen Champagnerkühlern (Laurent Perrier oder Geldermann) - *oder Italienische Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta oder Cremige Blumenkohlsuppe mit Cheddar oder Fenchelsuppe mit Sahne & Noilly Prat*

Coronation Chicken Salad mit gebackenen Trauben *oder New York Deli-Style Tuna Salad* mit Staudensellerie & Gurken-Pickles *oder Eiersalat* mit frischem Schnittlauch
- als Sandwiches oder Salat Wraps -



Grazing Board

Käseauswahl / Salami / Trauben / Beeren / saisonales Obst / geröstete span. Langueta-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:

Ziegenweichkäse & Frischkäse 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 / Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaus Hamburg) / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

GRACE

38,50 € / ab 20 Personen