

BUFFET GRACE basic

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto Rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Rucola, Basilikum & Parmesan

Kizir mit Blaubeere & Feta - Anatolischer Bulgur-Salat mit Tomaten, Petersilie & Minze mit Granatapfel-Zitronen-Dressing

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*) - serviert in schönen Champagnerkühlern (Laurent Perrier oder Geldermann) - *oder* **Italienische Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta** *oder* **Cremige Blumenkohlsuppe mit Cheddar** *oder* **Fenchelsüppchen mit Sahne & Noilly Prat** (*saisonal*)

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 & Zitronenabrieb
AUSWAHL (durch uns)

Hummus

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili (vegane Variante möglich)

Nduja-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

GRACE basic		38,50 € / ab 20 Personen
GRACE premium	plus einem Apéro-Häppchen	43,50 € / ab 20 Personen
GRACE deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	48,50 € / ab 30 Personen



BUFFET GRACE premium

Polpettini (gebackene italienische Fleischbällchen mit Parmesan) **in Tomatensauce**

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto Rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Rucola, Basilikum & Parmesan

Kizir mit Blaubeere & Feta - Anatolischer Bulgur-Salat mit Tomaten, Petersilie & Minze mit Granatapfel-Zitronen-Dressing

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* **Fenchelsüppchen mit Sahne & Noilly Prat** (*saisonal*)

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. Lagueta-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 & Zitronenabrieb
AUSWAHL (durch uns)

Hummus

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Foccacia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili (vegane Variante möglich)

Nduja-Butter mit Meersalzflöckchen & Pimentón de la Vera

Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

GRACE basic		38,50 € / ab 20 Personen
GRACE premium	plus einem Apéro-Häppchen	43,50 € / ab 20 Personen
GRACE deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	48,50 € / ab 30 Personen



BUFFET GRACE deluxe



Polpettini (gebackene italienische Fleischbällchen mit Parmesan) **in Tomatensauce**

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto Rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Rucola, Basilikum & Parmesan

Kizir mit Blaubeere & Feta - Anatolischer Bulgur-Salat mit Tomaten, Petersilie & Minze mit Granatapfel-Zitronen-Dressing

ROSAS Salat Niçoise Board mit jungen Kartoffeln, Eiern, grünen Bohnen, Oliven, Datteltomaten, gepickelten Zwiebeln, Romanasalat & Tonnato-Dressing (optional zusätzlich mit einer Vinaigrette als Veggie-Variante)

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*) - serviert in schönen Champagnerkühlern (Laurent Perrier oder Geldermann) - *oder* **Italienische Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta** *oder* **Cremige Blumenkohlsuppe mit Cheddar** *oder* **Fenchelsüppchen mit Sahne & Noilly Prat** (*saisonal*)

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 & Zitronenabrieb
AUSWAHL (durch uns)

Hummus

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili (vegane Variante möglich)

Nduja-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

GRACE basic		38,50 € / ab 20 Personen
GRACE premium	plus einem Apéro-Häppchen	43,50 € / ab 20 Personen
GRACE deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	48,50 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer