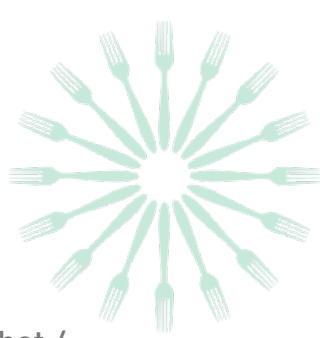




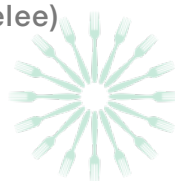
GRAZING BOARD*



**Verschiedene Käsesorten / Salami / Proscuitto / marinierte
Bocconcini / eingelegter Feta / Trauben / Beeren / saisonales Obst /
getrocknete Tomaten / gegrillte Artischockenherzen / Kalamata-
Oliven / Peperoni / Cherrytomaten / Minigurken / geröstete span.
Largueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade /
Clementinensenf / Dulce de membrillo (span. Quittengelee)**



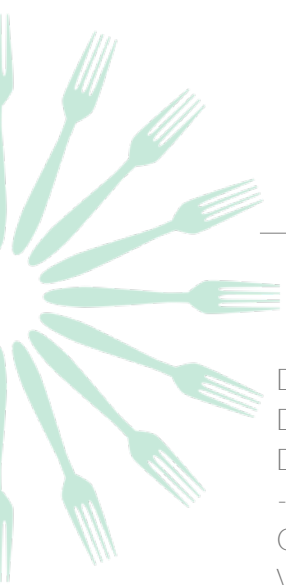
Dips & Cracker



**Diverse Cracker mit zwei verschiedenen Dips:
Dattel-Frischkäse-Dip mit gerösteten Walnüssen & Ras El Hanout /
Paprika-Feta-Dip /
getrocknete Tomaten-Frischkäse-Dip mit Basilikum**

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 Käse- & Aufstrichmesser, Fingerfoodgabeln &
-Piekser.

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

Für den Transport der Boards stellen wir Ihnen Boxen (60 x 80 cm), je nach
Temperatur bestückt mit Kühlakkus, zur Verfügung.

Eine Anlieferung separat gebuchter Boards bieten wir an ab 3 Boards (gegen
Gebühr).

250,00 €

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

Stand Februar 26

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

