

BUFFET GRACE basic

Chicken Caesar Salad - Römersalat mit Hühnchen, Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

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

Mediterranean Feast Board

Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

Gemüse: Ofen-Paprika mit kretischem Olivenöl, weißem Balsamico & Meersalzflocken / geröstete Harissa-Möhren / karamellisierter Ofen-Fenchel

Antipasti: gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni

saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns *(zum Teil vegan)*

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)*

Tartes & Galettes Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen *oder* Lachs-Galette mit Fenchel *oder* Thunfisch-Galette mit Erbsen & Minze *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

Grazing Board

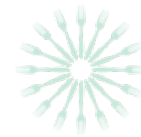
Käseauswahl / Salami / Trauben / Beeren / saisonales Obst / geröstete span. Langueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade / Clementinensenf / Dulce de membrillo (span. Quittengelee) / Peperoni / Cornichons

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
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



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

GRACE basic	42,50 € / ab 20 Personen
GRACE premium	46,00 € / ab 20 Personen
GRACE deluxe	51,00 € / ab 30 Personen



BUFFET GRACE premium

Chicken Caesar Salad - Römersalat mit Hühnchen, Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

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

Vitello Tonnato

Mediterranean Feast Board

Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

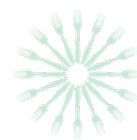
Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

Gemüse: Ofen-Paprika mit kretischem Olivenöl, weißem Balsamico & Meersalzflocken / geröstete Harissa-Möhren / karamellisierte Ofen-Fenchel

Antipasti: gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni

saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns (zum Teil vegan)



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)

Tartes & Galettes Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen oder Lachs-Galette mit Fenchel oder Thunfisch-Galette mit Erbsen & Minze oder Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

Grazing Board

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

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
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	42,50 € / ab 20 Personen
GRACE premium	46,00 € / ab 20 Personen
GRACE deluxe	51,00 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET GRACE premium

Chicken Caesar Salad - Römersalat mit Hühnchen, Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

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

Vitello Tonnato

Mango-Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Chili, gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander mit cremigem Erdnuss-Limetten-Dressing (*vegan*)

Mediterranean Feast Board

Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

Gemüse: Ofen-Paprika mit kretischem Olivenöl, weißem Balsamico & Meersalzflocken / geröstete Harissa-Möhren / karamellisierter Ofen-Fenchel

Antipasti: gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni

saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns (*zum Teil vegan*)



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*)

Tartes & Galettes Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen *oder* Lachs-Galette mit Fenchel *oder* Thunfisch-Galette mit Erbsen & Minze *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

Grazing Board

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

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
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	42,50 € / ab 20 Personen
GRACE premium	46,00 € / ab 20 Personen
GRACE deluxe	51,00 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer