

# 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

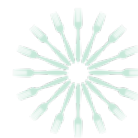
Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

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)



**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

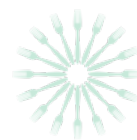
Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

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

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

saisonales Obst / Datteltomaten / 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*)

**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)



**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