



BUFFET LIZ basic



Salat Tanoreen - Rucola, Blattspinat, Kopfsalat, Datteltomaten, rote Zwiebeln, grüne Oliven, karamellisierte Walnüsse & frische Minze
dazu: zitronige Granatapfel-Vinaigrette mit geröstetem Sesamöl (*vegan*)

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

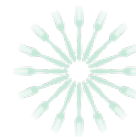
Mediterranean Feast Board

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

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 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

Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen

Grazing Board

Käseauswahl / 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)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



BUFFET LIZ premium

Salat Tanoreen - Rucola, Blattspinat, Kopfsalat, Datteltomaten, rote Zwiebeln, grüne Oliven, karamellisierte Walnüsse & frische Minze
dazu: zitronige Granatapfel-Vinaigrette mit geröstetem Sesamöl (*vegan*)

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

Tortilla de Patatas mit Paprika & Zucchini - spanisches Kartoffel-Omelett

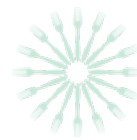
Mediterranean Feast Board

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

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)



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

Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen

Grazing Board

Käseauswahl / 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)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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

BUFFET LIZ premium

Salat Tanoreen - Rucola, Blattspinat, Kopfsalat, Datteltomaten, rote Zwiebeln, grüne Oliven, karamellisierte Walnüsse & frische Minze
dazu: zitronige Granatapfel-Vinaigrette mit geröstetem Sesamöl (*vegan*)

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

Tortilla de Patatas mit Paprika & Zucchini - spanisches Kartoffel-Omelett

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

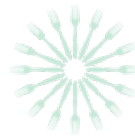
Mediterranean Feast Board

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

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

Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen

Grazing Board

Käseauswahl / 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)

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