

BUFFET GRACE basic

Baby Leaf Salat mit gebackenen Aprikosen, Mozzarella & Prosciutto *oder* **Mango & Mozzarella** *oder* **Cantaloupe-Melone, Feta, Prosciutto & gerösteten Pistazien**, gepickelten roten Zwiebeln, dazu: zitronige Granatapfel-Wasabi-Vinaigrette (*saisonal*)

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

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*)

Quiches, Tartes & Galettes Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen *oder* Lachs-Galette mit Fenchel *oder* Thunfisch-Quiche mit Erbsen & Minze *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio *oder* Apfel-Gorgonzola-Quiche mit Pancetta & roten Zwiebeln

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 Gaus 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

Baby Leaf Salat mit gebackenen Aprikosen, Mozzarella & Prosciutto *oder* **Mango & Mozzarella** *oder* **Cantaloupe-Melone, Feta, Prosciutto & gerösteten Pistazien**, gepickelten roten Zwiebeln, dazu: zitronige Granatapfel-Wasabi-Vinaigrette (*saisonal*)

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

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 (*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*)

Quiches, Tartes & Galettes Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen *oder* Lachs-Galette mit Fenchel *oder* Thunfisch-Quiche mit Erbsen & Minze *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio *oder* Apfel-Gorgonzola-Quiche mit Pancetta & roten Zwiebeln

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 deluxe

Baby Leaf Salat mit gebackenen Aprikosen, Mozzarella & Prosciutto *oder* **Mango & Mozzarella** *oder* **Cantaloupe-Melone, Feta, Prosciutto & gerösteten Pistazien**, gepickelten roten Zwiebeln, dazu: zitronige Granatapfel-Wasabi-Vinaigrette (*saisonal*)

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

Vitello Tonnato

Risoni-Salat mit gerösteter Paprika, getrockneten Tomaten, Artischocken, roten Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Feta & Basilikum (*vegane Variante möglich*)

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*)

Quiches, Tartes & Galettes Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen *oder* Lachs-Galette mit Fenchel *oder* Thunfisch-Quiche mit Erbsen & Minze *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio *oder* Apfel-Gorgonzola-Quiche mit Pancetta & roten Zwiebeln

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 Gaus 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