

# BUFFET LIZ basic

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

**Tabouleh mit gerösteten Zucchini, Harissa-Kichererbsen, karamellisierten Kirschtomaten, Feta**, roten Zwiebeln, frischer Petersilie & Minze (*vegane Variante möglich*)

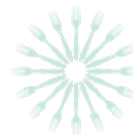
## Mediterranean Feast Board

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 (*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*)

**Galette / Tarte je nach Saison** - Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen / Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch

## 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 Gaus 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

<b>LIZ basic</b>	<b>42,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>LIZ premium</b>	<b>46,00 € / ab 30 Personen</b>
<b>LIZ deluxe</b>	<b>51,00 € / ab 30 Personen</b>

# BUFFET LIZ premium

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

**Tabouleh mit gerösteten Zucchini, Harissa-Kichererbsen, karamellisierten Kirschtomaten, Feta**, roten Zwiebeln, frischer Petersilie & Minze (*vegane Variante möglich*)

**Tortilla de Patatas mit saisonalem Gemüse** - spanisches Kartoffel-Omelett

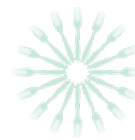
## Mediterranean Feast Board

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

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

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

saisonales Obst / Datteltomaten  
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*)

**Galette / Tarte je nach Saison** - Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen / Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch

## Grazing Board

Käseauswahl / Trauben / Beeren / saisonales Obst / geröstete span. Largueta-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*)

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# BUFFET LIZ deluxe

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

**Tabouleh mit gerösteten Zucchini, Harissa-Kichererbsen, karamellisierten Kirschtomaten, Feta**, roten Zwiebeln, frischer Petersilie & Minze (*vegane Variante möglich*)

**Tortilla de Patatas mit saisonalem Gemüse** - spanisches Kartoffel-Omelett

**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

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  
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*)

**Galette / Tarte je nach Saison** - Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, Rucola & gerösteten Pinienkernen / Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch

## 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 Gaus 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 30 Personen
LIZ premium	46,00 € / ab 30 Personen
LIZ deluxe	51,00 € / ab 30 Personen