BUFFET GRACE basic

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d`Espelette

Baby Leaf Salat mit Feta, Medjool-Datteln, frischem Dill & gerösteten Largueta-Mandeln mit zitroniger Granatapfel-Vinaigrette

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 / gebackene Mini-Auberginen
* **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten

AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan*-

Quiches, Tartes & Galettes Lachs-Galette mit Fenchel (alt. Zucchini) *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio *oder* Apfel-Gorgonzola-Quiche mit Pancetta , oten Zwiebeln & Thymian *oder* Zucchini-Ricotta-Quiche mit getrockneten Tomaten & Rucola

Zitronige griechische Hühnersuppe mit Möhren, Staudensellerie, Joghurt, Parmesan & frischem Dill, dazu: Basmati-Reis

oder

Französiche Fischsuppe mit Fenchel, Möhren, Sellerie, Lauch, Noilly Prat, Weißwein, einem Schuß Sahne & frischem Estragon (aus frisch gekochtem Fond), dazu: geröstete Baguettescheiben mit Aioli

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

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

Butter:
* **Beurre Noisette** - aufgeschlagene Nussbutter
* **Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili *(vegane Variante möglich)*
* **Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Dip:
* **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
* **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout** & Chili
* **Paprika-Feta-Dip**
* **Zitroniger Räucherlachs-Dip** mit Frischkäse, Crème fraiche, Meerettich & frischem Dill

AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

GRACE basic	**42,50 € / ab 20 Personen**
GRACE premium	**47,50 € / ab 30 Personen**
GRACE deluxe	**52,50 € / ab 50 Personen**

Stand Juli 26

BUFFET GRACE premium

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d`Espelette

Baby Leaf Salat mit Feta, Medjool-Datteln, frischem Dill & gerösteten Largueta-Mandeln mit zitroniger Granatapfel-Vinaigrette

Polpettini (gebackene italienische Fleischbällchen mit Parmesan) **in Tomatensauce**

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 / gebackene Mini-Auberginen
* **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten

AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan*-

Quiches, Tartes & Galettes Lachs-Galette mit Fenchel (alt. Zucchini) *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio *oder* Apfel-Gorgonzola-Quiche mit Pancetta , oten Zwiebeln & Thymian *oder* Zucchini-Ricotta-Quiche mit getrockneten Tomaten & Rucola

Zitronige griechische Hühnersuppe mit Möhren, Staudensellerie, Joghurt, Parmesan & frischem Dill, dazu: Basmati-Reis

oder

Französiche Fischsuppe mit Fenchel, Möhren, Sellerie, Lauch, Noilly Prat, Weißwein, einem Schuß Sahne & frischem Estragon (aus frisch gekochtem Fond), dazu: geröstete Baguettescheiben mit Aioli

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

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

Butter:
* **Beurre Noisette** - aufgeschlagene Nussbutter
* **Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili *(vegane Variante möglich)*
* **Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Dip:
* **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
* **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout** & Chili
* **Paprika-Feta-Dip**
* **Zitroniger Räucherlachs-Dip** mit Frischkäse, Crème fraiche, Meerettich & frischem Dill

AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

GRACE basic	**42,50 € / ab 20 Personen**
GRACE premium	**47,50 € / ab 30 Personen**
GRACE deluxe	**52,50 € / ab 50 Personen**

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

BUFFET GRACE deluxe

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d`Espelette

Baby Leaf Salat mit Feta, Medjool-Datteln, frischem Dill & gerösteten Largueta-Mandeln mit zitroniger Granatapfel-Vinaigrette

Polpettini (gebackene italienische Fleischbällchen mit Parmesan) **in Tomatensauce**

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 / gebackene Mini-Auberginen
* **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten

AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan*-

Quiches, Tartes & Galettes Lachs-Galette mit Fenchel (alt. Zucchini) *oder* Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio *oder* Apfel-Gorgonzola-Quiche mit Pancetta , oten Zwiebeln & Thymian *oder* Zucchini-Ricotta-Quiche mit getrockneten Tomaten & Rucola

Zitronige griechische Hühnersuppe mit Möhren, Staudensellerie, Joghurt, Parmesan & frischem Dill, dazu: Basmati-Reis

oder

Französiche Fischsuppe mit Fenchel, Möhren, Sellerie, Lauch, Noilly Prat, Weißwein, einem Schuß Sahne & frischem Estragon (aus frisch gekochtem Fond), dazu: geröstete Baguettescheiben mit Aioli

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

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

Butter:
* **Beurre Noisette** - aufgeschlagene Nussbutter
* **Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili *(vegane Variante möglich)*
* **Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Dip:
* **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
* **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout** & Chili
* **Paprika-Feta-Dip**
* **Zitroniger Räucherlachs-Dip** mit Frischkäse, Crème fraiche, Meerettich & frischem Dill

AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

GRACE basic	**42,50 € / ab 20 Personen**
GRACE premium	**47,50 € / ab 30 Personen**
GRACE deluxe	**52,50 € / ab 50 Personen**

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

Stand Juli 26