



BUFFET GRACE basic

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

Caesar Salad - Römersalat mit Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

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

Französische 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. Langueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade / Clementinensenf / Dulce de membrillo (span. Quittengelee) / Peperoni / Cornichons

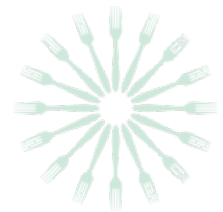
Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
AUSWAHL unserer Küche

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 fraîche, Meerrettich & 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



BUFFET GRACE premium



Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

Caesar Salad - Römersalat mit Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

Vitello Tonnato *oder Auberginen Tonnato* mit Kapernbeeren

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, roten Zwiebeln & Thymian *oder* Zucchini-Ricotta-Quiche mit getrockneten Tomaten & Rucola

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

Französische 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. Langueta-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 fraîche, Meerrettich & 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



BUFFET GRACE deluxe

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

Caesar Salad - Römersalat mit Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

Vitello Tonnato *oder Auberginen Tonnato* mit Kapernbeeren

Risoni-Salat mit karamellisierten Tomaten, Ofen-Paprika, Zucchini, Baby-Spinat, roten Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Feta & Basilikum

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, roten Zwiebeln & Thymian *oder* Zucchini-Ricotta-Quiche mit getrockneten Tomaten & Rucola

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

Französische 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. Langueta-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 fraîche, Meerrettich & 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