

BUFFET „GARDEN MEETS GRAIN“ Natürlich. Kreativ. Leicht.

Ein Zusammenspiel aus Frische, Farbe und pflanzlicher Vielfalt.
Inspiriert von modernen Food-Kreationen und unserem Anspruch, Genuss bewusst zu gestalten.

VORSPEISE 	Kalte Gurkensuppe mit Wasabi, Sesam und Dill. Kühl, cremig, belebend. Kohlrabi-Ceviche mit Zitronenöl, Chili und knusprigem Quinoa. Ein frisches Spiel aus Säure, Schärfe und Textur.
HAUPTGÄNGE 	Wurzelgemüse-Curry mit Tofu, Petersilie und cremiger Kokosmilch. Warm, duftend, wohltuend.
DESSERT 	Limetten Panna Cotta mit Kokos, Mango und Blüten. Ein leichter, leuchtender Abschluss mit Tropenflair.
PREIS 	11,50 €

Unsere Buffets werden von unserem Küchenteam mit frischen, saisonalen Zutaten zubereitet. Inspiriert von den Märkten und Aromen Hamburgs, serviert mit einem Lächeln und einem Gespür für Genuss.

