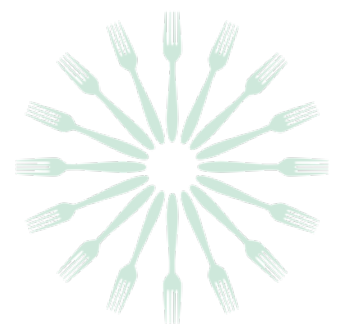




# ROSAS BUFFET LOTTE



## - APÉROHÄPPCHEN & BOARDS -

### MINI-HÄPPCHEN

**Palmiers mit Räucherlachs**, frischem Estragon, Ricotta & Mohn

**Palmiers mit Kochschinken**, Ricotta, Frühlingszwiebeln & Sesam

**Cheddar-Stangen** mit Meersalzflocken & Sesam

### QUICHE, TARTE & CO.

**Zitronige Lachs-Quiche mit Lauch**

(alternativ als Veggie-Variante: **Trauben-Lauch-Ziegenkäse-Quiche**)

### PLATE

**Vitello Tonnato**

zartes, rosa gegartes Kalbfleisch mit einer scharfen Thunfisch-Zitronensauce & Kapernbeeren, Rucola

**Marinierte Mozzarella-Kügelchen** (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven / Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven / Schinken\*** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone  
(AUSWAHL)

### ITALIAN BOARD

### GRAZING BOARD

**Käse / Salami\* / Chorizo / Trauben / Beeren / saisonales Obst / Chicorée-Canapés** mit Gorgonzola, gerösteten Walnüssen & Trüffelöl / **geröstete span. Langueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade / Clementinensenf / Peperoni / Cornichons**  
(AUSWAHL)

### BROT

**Hausbrot (Bio, Zeit für Brot Berlin)** oder **Italienisches Landbrot, Ciabatta**

### BUTTER

**Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch**

\* *Potsdamer Sauenhain: ganzjährige, artgerechte Weidehaltung, natürliches Futter ohne Einsatz von Medikamenten, keine Mast, „mehr als Bio“*

**28,70 €**

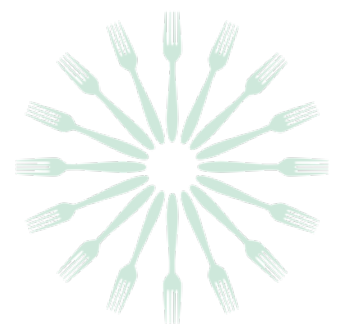
**ab 20 Personen**

Stand November 2022

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# ROSAS BUFFET HILDE



- APÉROHÄPPCHEN & BOARDS -

MINI-HÄPPCHEN

**Mediterrane Cracker mit Lachs-Rillettes /  
Trüffelrischkäse / Paprika-Feta-Dip / getrocknete  
Tomaten-Frischkäse-Dip mit Basilikum**  
(AUSWAHL)

QUICHE / TARTE  
& CO

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

PLATE

**Lamm-Köfte mit Bulgur, Harissa**  
frischem Dill & Petersilie  
dazu: Tahini-Sauce

ITALIAN  
BOARD

**Marinierte Mozzarella-Kügelchen** (rosa Pfeffer, Zitronen-  
abrieb, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-  
Oliven / Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne  
Oliven / Schinken\* / gegrillte Artischockenherzen** mit  
frischem Thymian & Zitrone  
(AUSWAHL)

GRAZING  
BOARD

**Käse / Salami\* / Chorizo / Trauben / Beeren / saisonales  
Obst / Chicorée-Canapés** mit Gorgonzola, gerösteten  
Walnüssen & Trüffelöl / **geröstete span. Langueta-Mandeln /  
Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade /  
Clementinensenf / Peperoni / Cornichons**  
(AUSWAHL)

BROT & BUTTER

**Hausbrot (Bio, Zeit für Brot Berlin) oder  
Italienisches Landbrot, Ciabatta**

BUTTER

**Chorizo-Butter mit Meersalzflocken  
& Pimentón de la Vera**

*\* Potsdamer Sauenhain: ganzjährige, artgerechte Weidehaltung, natürliches Futter ohne Einsatz von  
Medikamenten, keine Mast, „mehr als Bio“*

**28,70 €**

**ab 20 Personen**

Stand November 2022

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer