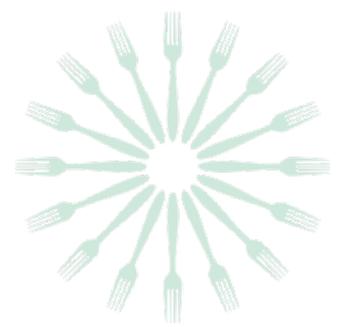




ROSAS BUFFET MINNA



- mit warmen Hauptgerichten -

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

gebackene Estragon-Trauben, Ziegenkäse & geröstete Walnüsse auf Baby-Leaf-Salat, dazu: Balsamico & Olivenöl

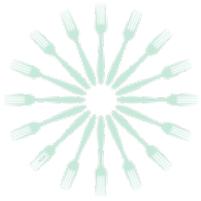
SALAT

Gnocchetti Sardi-Salat mit Pesto Rosso,

getrockneten Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Parmesan, gerösteten Pinienkernen & Rucola

ITALIAN
BOARD

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)



HAUPTGERICHT

Daube de bœuf provençal

Provençalisches Rinderragout mit Artischockenherzen in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce & frischem Dill



BEILAGE

Gebackene junge Kartoffeln

mit Lorbeer & Knoblauch

VEGGIE
HAUPTGERICHTE

Ofen-Kürbis mit Za`atar, gerösteten roten Zwiebeln & Petersilie
dazu: Tahinisaucе (vegan)

Kumin-gerösteter Blumenkohl mit Zhug & Tomatenwürfeln
dazu: Tahinisaucе (vegan)



Karamellisierte Fenchel & Dill

dazu: Ziegenfrischkäse

Gebackene Rote Bete

dazu: Ziegenfrischkäse

BROT

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

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflöckchen, Chili & Knoblauch

DIP

Hummus

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

38,50 €

Buffet mit warmen Hauptgerichten als **SURPRISE**-Variante Mai-Sept. **35,70 €**

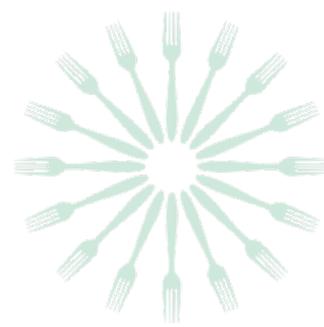
ab 20 Personen

Stand November 2022

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



ROSAS BUFFET MARTHA



- mit warmen Hauptgerichten -

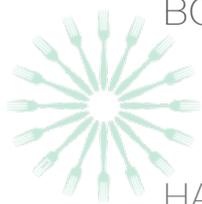
SALAT

Rucolasalat mit Parmaschinken, Parmesan, karamellisierten Möhren, Pinienkernen, frisch gerösteten Croûtons
dazu: Balsamico & Olivenöl

SALAT

Kizir mit Blaubeere & Feta
Anatolischer Bulgur-Salat mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie & Minze mit Granatapfel-Zitronen-Dressing (vegan möglich)

ITALIAN
BOARD



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)

HAUPTGERICHT

Daube de veau provençal au rosé
Südfranzösisches Kalbsragout mit Möhren, Fenchel, grünen Oliven, Lorbeer & Thymian, gegart in Roséwein

BEILAGE

Sahniges Süßkartoffelgratin mit Salbei

VEGGIE
HAUPTGERICHT

Frische Tortelloni mit sahniger Tomatensauce
Blattspinat & Tomaten, überbacken mit Feta

BROT

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

BUTTER

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

DIP

Labneh mit Sumach & Za`atar

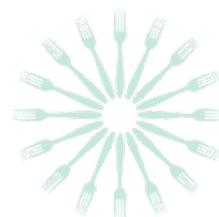
** Potsdamer Sauenhain: ganzjährige, artgerechte Weidehaltung, natürliches Futter ohne Einsatz von Medikamenten, keine Mast, „mehr als Bio“*

38,50 €

Buffet mit warmen Hauptgerichten als **SURPRISE**-Variante Mai-Sept. **35,70 €**

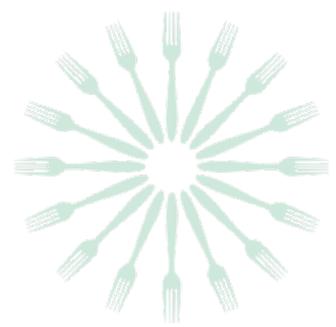
ab 20 Personen

Stand November 2022





ROSAS VEGGIE-BUFFET ROSA

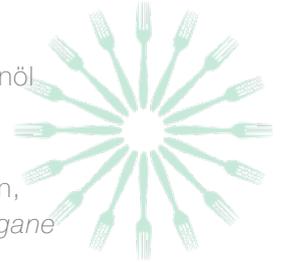


- mit warmen Hauptgerichten -

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

gebackene Estragon-Trauben, Ziegenkäse & geröstete
Walnüsse auf Baby-Leaf-Salat, dazu: Balsamico & Olivenöl



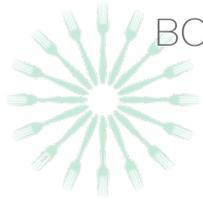
SALAT

Kizir mit Blaubeere & Feta

Anatolischer Bulgur-Salat mit Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Petersilie & Minze mit Granatapfel-Zitronen-Dressing (*vegane
Alternative möglich*)

ITALIAN
BOARD

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



HAUPT-
GERICHTE

Ofen-Kürbis mit Za`atar, gerösteten roten Zwiebeln,
Petersilie
dazu: Tahinisauce (*vegan*)

Kumin-gerösteter Blumenkohl mit Zhug & Tomatenwürfeln
dazu: Tahinisauce (*vegan*)

Karamellierter Fenchel & Dill (*vegan*)
dazu: Ziegenfrischkäse

Gebackene Rote Bete (*vegan*)
dazu: Ziegenfrischkäse

BEILAGE

Harissa-Kartoffeln
(*vegan*)

BROT

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

BUTTER

**Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili &
Knoblauch** (*vegane Alternative möglich*)

DIP

Hummus (*vegan*)

35,70 €

ab 20 Personen

Stand November 2022

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

