

ROSAS Osterbrunch Board



abholbereit am Ostersonntag,
den 9. April 23 zwischen 9.00 - 11.00 Uhr
in der Rosa-Luxemburg-Straße 29
in Potsdam-Babelsberg

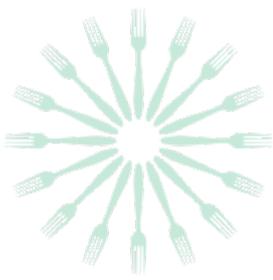


Parkplätze direkt vor Ort sind
in ausreichender Anzahl vorhanden



Bestellungen bitte per Email
tischlein-deck-dich@rosas-catering.de
am liebsten so früh wie möglich,
spätestens bis zum 5. April 23

55,00 € für 2 Personen



ROSAS

Osterbrunch Board

Krabben-Eier-Salat
mit frischen Schnittlauch

Selbst gebeitzer **Grapefruit-Lachs**
Mini-Gurken, frischer Dill & Salat

Caprese
marinierte Mozzarella-Kügelchen, Dattel-Tomaten & frisches Basilikum

frisch zubereiteter
Hummus

Frischkäse-Creme mit getrockneten Tomaten,
frischem Basilikum & Rucola

verschiedene Käsesorten
Trockenfrüchte, Nüsse

Schinken & Salami
Cornichons

Saisonales Obst

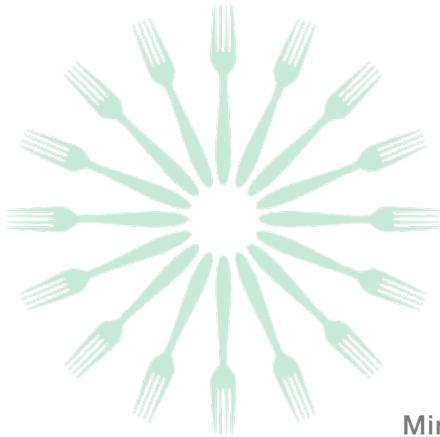
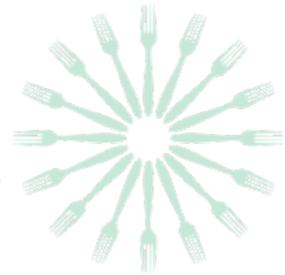
frisch gebackener
Mini Cake: Eierlikör mit Kirschen

Overnight Oats

mit Haferflocken, Leinsamen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Chia-Samen, Äpfeln,
Möhren, Rosinen & frischen Früchten in Weckgläschen

Marmeladen, Butter

ofenfrische **Bagels, Brötchen & Croissants**



Preis inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

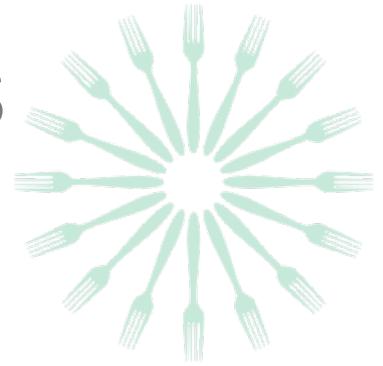
** angerichtet auf großen Palmblatt-Platten (55 X 33cm) & -Schälchen (bio, kompostierbar)
und in Mehrweg-Weckgläschen
* geringfügige Änderungen möglich*

55,00 € für 2 Personen

ROSAS Das Catering | Sabine Klepsch
WhatsApp: 0151/299 027 66 | Email: tischlein-deck-dich@rosas-catering.de
<http://www.potsdam.catering>
https://www.instagram.com/rosas_das_catering_potsdam



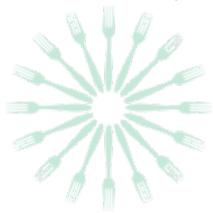
ROSAS BOARDS



GRAZING BOARD*

Käse / Salami / Chorizo / Trauben / Beeren / saisonales Obst /
geröstete span. Langueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte /
Feigenmarmelade / Clementinensenf / Peperoni / Cornichons**

(AUSWAHL)



& CROSTINI BOARD

**Crostini & mediterrane Cracker mit Lachs-Rillettes / Trüffelrischkäse /
Artischocken-Dip / Paprika-Feta-Dip / getrocknete Tomaten-
Frischkäse-Dip mit Basilikum**

(AUSWAHL)

* Mehrere Grazing Boards aneinandergereiht bilden einen **Grazing Table**.



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

Die Speisen werden angerichtet auf schönen Holzbrettern, alternativ ist es auch ein Anrichten auf kompostierbaren Palmblatt-Platten möglich.

Die Boards beinhalten immer Fingerfood-Zangen und -Piekser.

Gern stellen wir Ihnen gegen Aufpreis kleine Palmblattteller, Holzbesteck & Servietten zur Verfügung.

für 20 Personen als Snack / für 10 Personen als Mahlzeit 200,00 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

