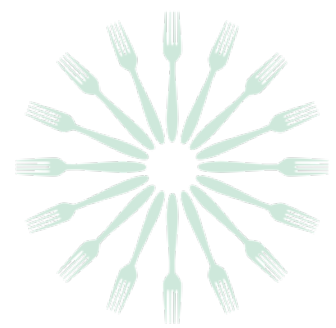




# ROSAS BUFFET LOTTE



März, April

SALAT

## **Ziegenkäse-Trauben-Salat**

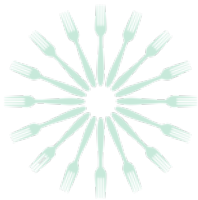
gebackene Estragon-Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & geröstete Walnüsse auf Baby-Leaf-Salat  
dazu: Balsamico & Olivenöl

SALAT

## **Möhren-Kichererbsensalat**

mit eingelegten Salzzitronen, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, gerösteten Pistazien & Sesam (*vegan*)

MEDITERRANES  
BOARD



**Marinierte Mozzarella-Kügelchen** (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Basilikum) / **Mango, Nektarinen** oder **Aprikosen** (je nach Saison) / **getrocknete Tomaten** / **Kalamata-Oliven** / **Datteltomaten** / **mit Mandeln gefüllte grüne Oliven** / **Schinken\*** / **Parmesan** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter Feta** / **Cannellini-Bohnen in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl**  
(AUSWAHL)

PLATE / QUICHE,  
TARTE & CO.

## **Vitello Tonnato**

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

GRAZING  
BOARD

**Käse** / **Salami\*** / **Chorizo** / **Trauben** / **Beeren** / **saisonales Obst** / **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 Meersalzflöckchen, Chili & Knoblauch

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

**31,70 €**

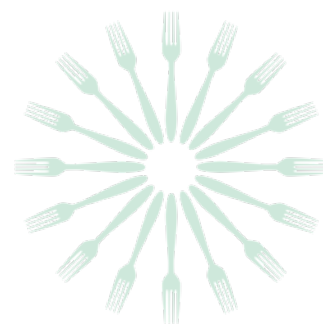
**ab 20 Personen**

Stand März 2023

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# ROSAS BUFFET HILDE



März, April

SALAT

**Rucola-Salat mit Prosciutto, Parmesan, Artischocken,**  
frisch gerösteten Croûtons & Pinienkernen  
dazu: Balsamico & Olivenöl

SALAT

**Gnocchetti Sardi-Salat mit Pesto Rosso,**  
Mozzarella, getrockneten Tomaten (alternativ: Datteltomaten),  
Basilikum & Parmesanspänen

MEDITERRANES  
BOARD

**Marinierte Mozzarella-Kügelchen** (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb,  
Basilikum) / **Mango, Nektarinen** oder **Aprikosen** (je nach  
Saison) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven /**  
**Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven /**  
**Schinken\* / Parmesan / gegrillte Artischockenherzen** mit  
frischem Thymian & Zitrone / **ingelegter Feta / Cannellini-**  
**Bohnen in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl**  
(AUSWAHL)

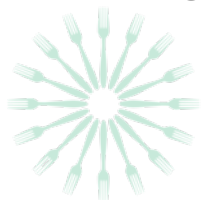


PLATE / QUICHE,  
TARTE & CO.

**Zitronige Lachs-Galette**  
mit Lauch



GRAZING  
BOARD

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

BROT

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

BUTTER

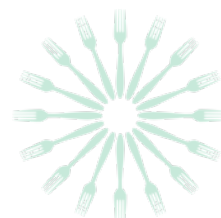
**Chorizo-Butter mit Meersalzflocken  
& Pimentón de la Vera**

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

**31,70 €**

**ab 20 Personen**

Stand März 2023



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer