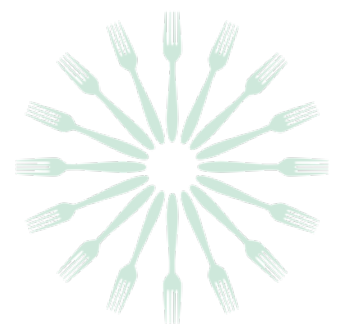




ROSAS BUFFET MINNA



- mit warmen Hauptgerichten -
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 Kürbiskernen & 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)



HAUPTGERICHT

Daube de bœuf provençal

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



BEILAGE

Gebackene junge Kartoffeln

mit Lorbeer & Knoblauch

VEGGIE
HAUPTGERICHT

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

BROT

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

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter

mit Meersalzflöckchen, Chili & Knoblauch

DESSERT

Eierlikör Panna Cotta mit Erdbeersauce

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

38,50 €

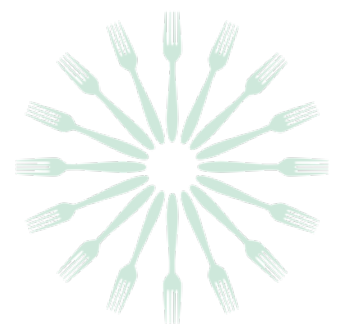
ab 20 Personen

Stand März 2023

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



ROSAS BUFFET MARTHA



- mit warmen Hauptgerichten -

März, April

SALAT

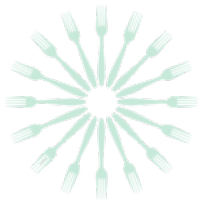
Rucola-Salat mit Prosciutto, Parmesan, gegrillten Artischocken,
frisch gerösteten Croûtons & Pinienkernen
dazu: Balsamico & Olivenöl

SALAT

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

MEDITERRANES
BOARD

Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronen-abrieb,
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)



HAUPTGERICHT

Marokkanische Lamm-Tajine mit Kürbis, Aprikosen,
Salz-Zitronen & frischer Petersilie
dazu: Couscous

VEGGIE
HAUPTGERICHT

**Casserole mit gebackenen Auberginen, Paprika, Kartoffeln &
Ochsenherztomaten**
dazu: Basmatireis

BROT

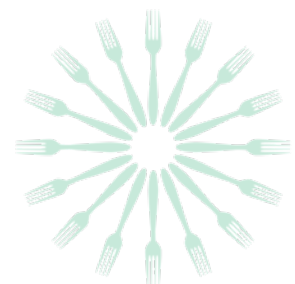
Hausbrot (Bio, Zeit für Brot Berlin) oder
Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER

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

DESSERT

Dulce de Leche Panna Cotta mit Blaubeersauce

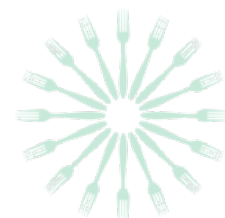


** Potsdamer Sauenhain: ganzjährige, artgerechte Weidehaltung, natürliches Futter ohne Einsatz von Medikamenten, keine Mast, „mehr als Bio“*

38,50 €

ab 20 Personen

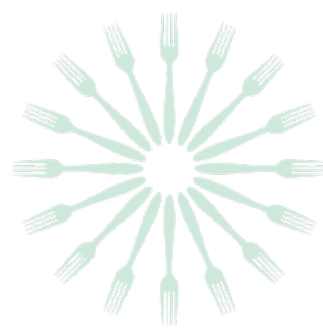
Stand März 2023



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



ROSAS VEGGIE-BUFFET ROSA

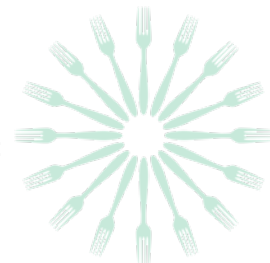


- mit warmem Hauptgericht -
März, April

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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



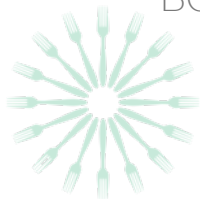
SALAT

Möhren-Kichererbsensalat

mit eingelegten Salzzitronen, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, gerösteten Kürbiskernen & 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 / **Parmesan** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter Feta** / **Cannellini-Bohnen in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl**
(AUSWAHL)



HAUPTGERICHT

Casserole mit gebackenen Auberginen, Paprika, Kartoffeln & Ochsenherztomaten (*vegan*)

BEILAGE

Basmatireis
(*vegan*)

BROT

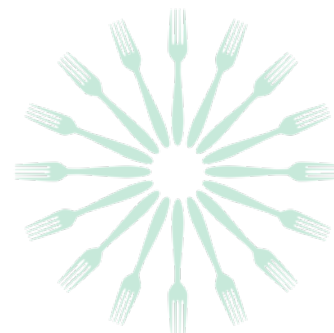
Hausbrot (Bio, Zeit für Brot Berlin) oder
Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER

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

DESSERT

Dulce de Leche Panna Cotta mit Blaubeersauce



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

35,70 €

ab 20 Personen

Stand März 2023