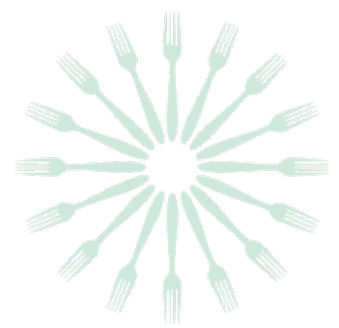




ROSAS BUFFET LOTTE



Mai, Juni

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

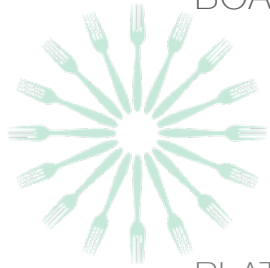
gebackene Estragon-Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & geröstete Walnüsse auf Baby-Leaf-Salat
dazu: Balsamico & kretisches Olivenöl

SALAT

Grüner Spargel Salat mit Prosciutto, Mozzarella

Blaubeeren, gerösteten span. Langueta-Mandeln & Basilikum
dazu: Vinaigrette aus Gölles Rotweinessig, kretischem Olivenöl & Ahornsirup

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 (durch uns)

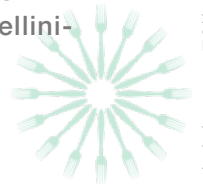


PLATE / QUICHE,
TARTE & CO.

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 (durch uns)

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 €

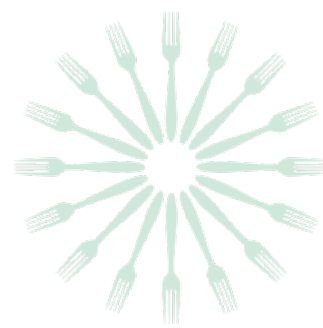
ab 20 Personen

Stand Mai 2023

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



ROSAS BUFFET HILDE



Mai, Juni

SALAT

Rucola-Salat mit Prosciutto, Parmesan, Artischocken,
frisch gerösteten Croûtons & Pinienkernen
dazu: Balsamico & kretisches 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 (durch uns)

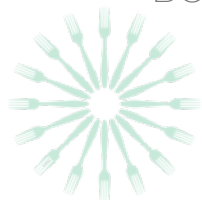
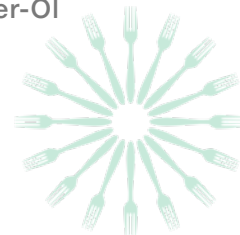


PLATE / QUICHE,
TARTE & CO.

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 (durch uns)

BROT

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

BUTTER

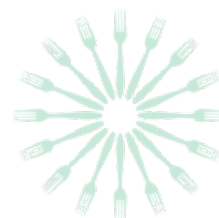
**Chorizo-Butter mit Meersalzflocken
& Pimentón de la Vera**

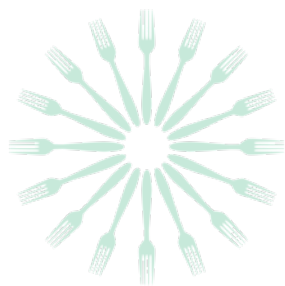
** Potsdamer Sauenhain: ganzjährige, artgerechte Weidehaltung, natürliches Futter ohne Einsatz von Medikamenten, keine Mast, „mehr als Bio“*

31,70 €

ab 20 Personen

Stand Mai 2023





ROSAS VEGGIE BUFFET ALWINE

Mai, Juni

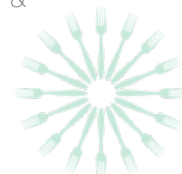
SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

oder

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



SALAT

Grüner Spargel Salat mit Datteltomaten, Mozzarella

Blaubeeren, gerösteten span. Largueta-Mandeln & Basilikum dazu: Vinaigrette aus Gölles Rotweinessig, kretischem Olivenöl & Ahornsirup

oder

Gnocchetti Sardi-Salat mit Pesto Rosso,

Mozzarella, getrockneten Tomaten, 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 / Parmesan / gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter Feta / Cannellini-Bohnen in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl**

AUSWAHL (durch uns)



QUICHE, TARTE
& CO.

Ziegenkäse-Trauben-Galette mit Lauch

GRAZING
BOARD

Käse / Trauben / Beeren / saisonales Obst / geröstete span. Largueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade / Clementinensenf / Peperoni / Cornichons

AUSWAHL (durch uns)

BROT

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

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter

mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch
(vegane Alternative möglich)

31,70 €

ab 20 Personen

Stand Mai 2023

