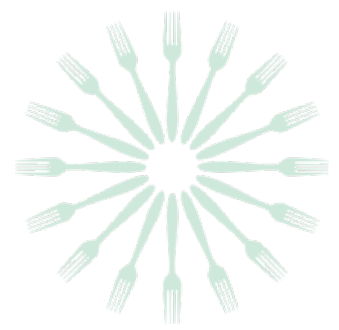




ROSAS BUFFET MINNA



- mit warmen Hauptgerichten -
Mai, Juni

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

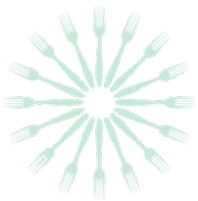
SALAT

Grüner Spargel Salat mit Prosciutto, Mozzarella

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

MEDITERRANES BOARD

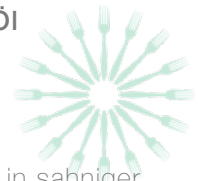
Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Basilikum) / **Mango, Nektarinen** oder **Aprikosen** (je nach Saison) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven / Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven / Schinken*** / **Parmesan / gegrillte Artischockenherzen** mit frischem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



HAUPTGERICHT

Daube de bœuf provençal

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



BEILAGE

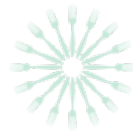
Gebackene junge Kartoffeln mit Lorbeer & Knoblauch

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 Meersalzflocken, Chili & Knoblauch

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

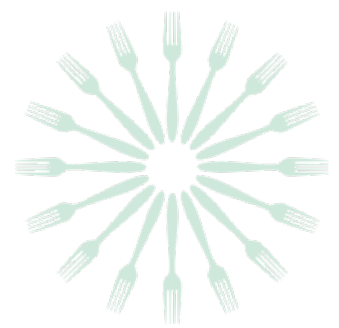
38,50 €

ab 20 Personen

Stand Mai 2023



ROSAS BUFFET MARTHA



- mit warmen Hauptgerichten -
Mai - August

SALAT

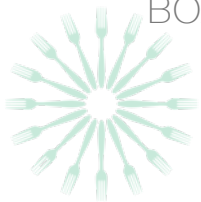
Rucola-Salat mit Prosciutto, Parmesan, gegrillten Artischocken, frisch gerösteten Croûtons & Pinienkernen
dazu: Balsamico & Olivenöl

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 / **eingelegter Feta / Cannellini-Bohnen in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl**
AUSWAHL (durch uns)



HAUPTGERICHT

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

VEGGIE
HAUPTGERICHT

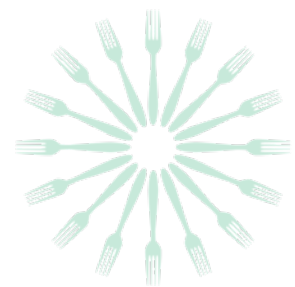
Casserole mit gebackenen Auberginen, Paprika, Kartoffeln & Ochsenerztomaten
dazu: Basmatireis

BROT

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

BUTTER

Chorizo-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

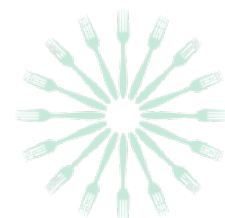


** Potsdamer Sauenhain: ganzjährige, artgerechte Weidehaltung, natürliches Futter ohne Einsatz von Medikamenten, keine Mast, „mehr als Bio“*

38,50 €

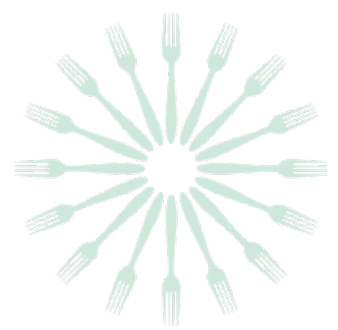
ab 20 Personen

Stand Mai 2023





ROSAS VEGGIE BUFFET ROSA



- mit warmem Hauptgericht -

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



oder

Grüner Spargel Salat mit Mozzarella, Blaubeeren,

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

Gnocchetti Sardi-Salat mit Pesto Rosso,

Mozzarella, getrockneten Tomaten (alternativ: Datteltomaten), Basilikum, Rucola & 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 / Parmesan / gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **ingelegter Feta / Cannellini-Bohnen in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl**
AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

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

oder

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 (*vegane Alternative möglich*)

35,70 €

ab 20 Personen

Stand Mai 2023

