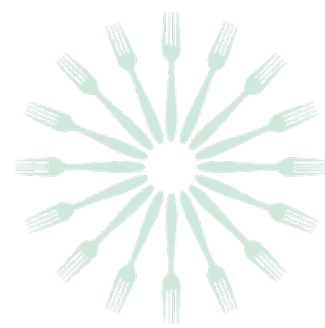




# ROSAS BUFFET LOTTE



Juli, August

SALAT

## **Ziegenkäse-Trauben-Salat**

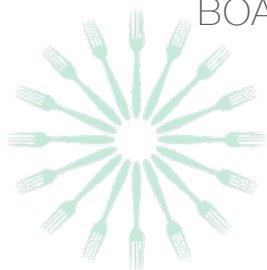
gebackene Estragon-Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & geröstete Walnüsse auf Baby-Leaf-Salat  
dazu: Balsamico & kretisches Olivenöl

SALAT

## **Melone-Feta-Salat mit Gurken, Kalamata-Oliven,**

gerösteten Pistazien, Sumach & frischer Minze

MEDITERRANES  
BOARD

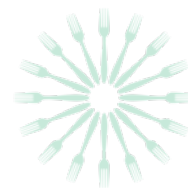


**Marinierte Mozzarella-Kügelchen** (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Basilikum) / **Mango, Nektarinen** oder **Aprikosen** (je nach Saison) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven / Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven / Schinken\* / Parmesan / gegrillte Artischockenherzen** mit frischem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



## **Tomaten-Basilikum-Butter**

mit Meersalzflöckchen, Chili & Knoblauch

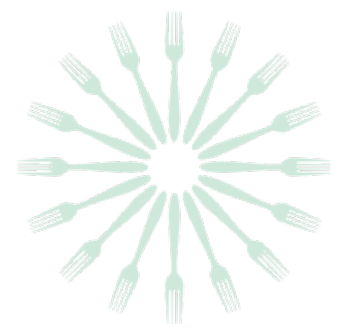
**31,70 €**

**ab 20 Personen**

Stand Juni 2023



# ROSAS BUFFET HILDE



Juli, August

SALAT

**Gebackene Süßkartoffelwürfel auf Babyspinat** mit Feta  
dazu: Balsamico & Olivenöl

SALAT

**Gerösteter Blumenkohl mit Kapern-Vinaigrette**  
und Pangrattato mit Zitrone & Petersilie

MEDITERRANES  
BOARD

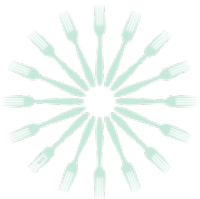


PLATE / QUICHE,  
TARTE & CO.

**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 (durch uns)

**Gefüllte Spitzpaprika mit knusprigen Sauerteigbrotwürfeln & Sardellenpesto**

GRAZING  
BOARD

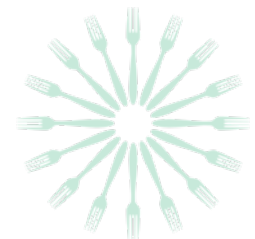
**Käse / Salami / Chorizo / Trauben / Beeren / saisonales Obst / geröstete span. Langueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade / Clementinensenf / Peperoni / Cornichons**  
AUSWAHL (durch uns)

BROT

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

BUTTER

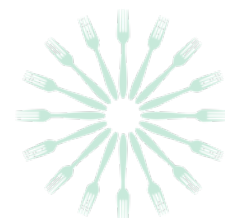
**Chorizo-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera**

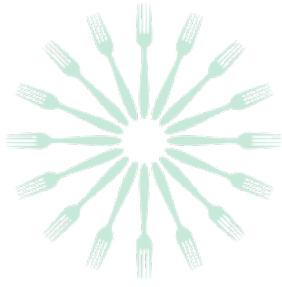


**31,70 €**

**ab 20 Personen**

Stand Junii 2023





# ROSAS VEGGIE BUFFET ALWINE

Juli, August

SALAT

**Ziegenkäse-Trauben-Salat**

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

oder

**Gebackene Süßkartoffelwürfel auf Babyspinat** mit Feta  
dazu: Balsamico & kretisches Olivenöl *(vegane Variante möglich)*

SALAT

**Melone-Feta-Salat mit Gurken, Kalamata-Oliven**, gerösteten Pistazien, Sumach & frischer Minze *(vegane Variante möglich)*

oder

**Gerösteter Blumenkohl mit Kapern-Vinaigrette**  
und Pangrattato mit Zitrone & Petersilie *(vegan)*

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 / **ingelegter Feta** / **Cannellini-Bohnen in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl**

AUSWAHL (durch uns)

QUICHE, TARTE  
& CO.

**Zucchini-Galette mit getrockneten Tomaten**,  
Feta & Rucola

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 Meersalzflöcken, Chili & Knoblauch  
*(vegane Alternative möglich)*

**31,70 €**

**ab 20 Personen**

Stand Juni 2023