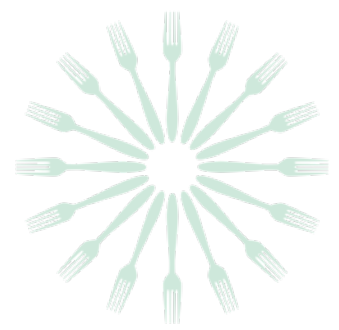




# ROSAS BUFFET MINNA



- mit warmen Hauptgerichten -  
Juli, August

SALAT

## **Ziegenkäse-Trauben-Salat**

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

SALAT

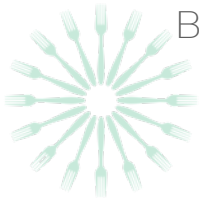
## **Melone-Feta-Salat mit Gurken, Kalamata-Oliven,**

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

AUSWAHL (durch uns)



HAUPTGERICHT

## **Daube de boeuf provençal**

Südfranzösisches Rinderragout mit Möhren, Sellerie, Kalamata-Oliven, Orangenzesten & Thymian in einer tomatigen Rotweinsauce

BEILAGE

## **Gebackene junge Kartoffeln** mit Lorbeer & Knoblauch

VEGGIE  
HAUPTGERICHT

## **Frische Tortelloni mit frischem Babyspinat &**

**Ochsenherztomaten** in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

BROT



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

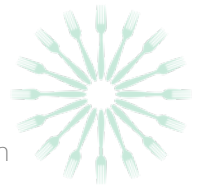
BUTTER

**Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch**

**38,50 €**

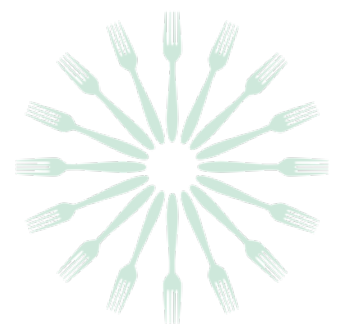
**ab 20 Personen**

Stand Juni 2023





# ROSAS BUFFET MARTHA



- mit warmen Hauptgerichten -  
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

**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)

HAUPTGERICHT

**Marokkanische Lamm-Tajine mit Möhren, 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

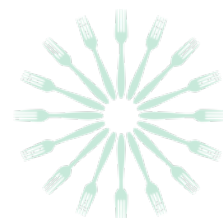
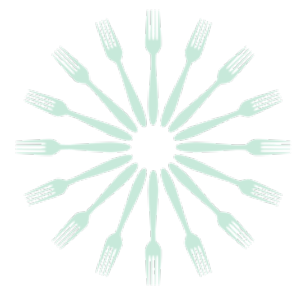
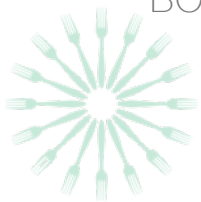
**Chorizo-Butter mit Meersalzflocken**  
& **Pimentón de la Vera**

**38,50 €**

**ab 20 Personen**

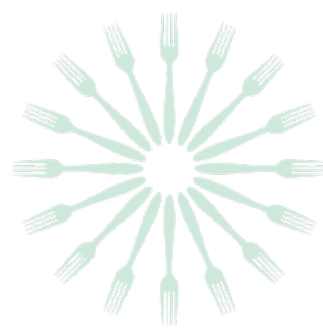
Stand Juni 2023

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer





# ROSAS VEGGIE-BUFFET ROSA



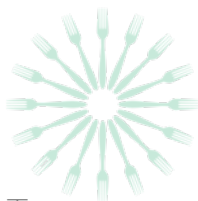
- mit warmem Hauptgericht -

SALAT

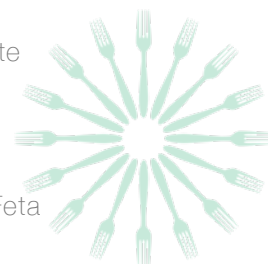
## **Ziegenkäse-Trauben-Salat**

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

oder



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



SALAT

**Melone-Feta-Salat mit Gurken, Kalamata-Oliven,**  
gerösteten Pistazien, Sumach & frischer Minze

oder

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

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 & Ochsenerztomaten** (vegan)

oder

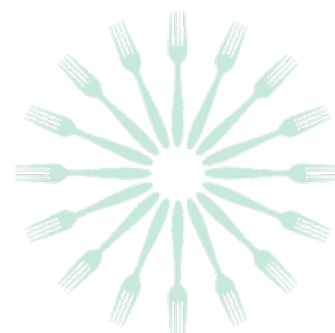
**Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenerztomaten** in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

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 Juni 2023