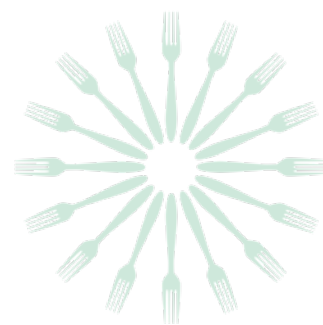




BUFFET LOTTE



PLATE

Lamm-Köfte mit Bulgur, Harissa,

frischem Dill & Petersilie, dazu: Tahini-Sauce oder Minz-Joghurt

SALAT

Möhren-Kichererbsensalat

mit eingelegter Salzzitrone, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, gerösteten Kürbiskernen & Sesam

SALAT

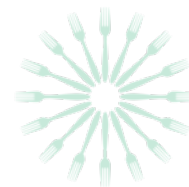
Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso,

Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen & Rucola

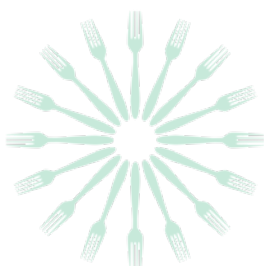
QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

Cake mit getrockneten Tomaten, Feta, Parmesan,

Weißwein, grünen Oliven, Kalamata-Oliven & Thymian



MEDITERRANES
BOARD



Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten** / **Kalamata-Oliven** / **karamellisierte Cherrytomaten** / **mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter **Schinken** / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter Feta** / saisonales **Obst** / **Cannellini-Bohnen** in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl / **Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)

BROT

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



BUTTER

Trüffel-Butter mit Maldon Sea Salt
Chorizo-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

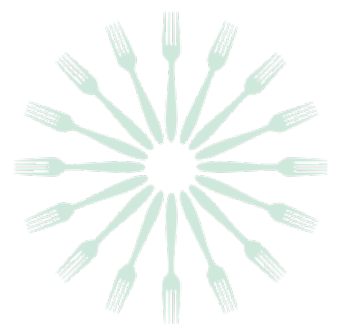
LOTTE

35,50 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET HILDE



PLATE

Gefüllte rote Spitzpaprika mit Sardellen-Pesto,
Kalamata-Oliven, Nüssen & knusprigen Sauerteigbröseln

SALAT

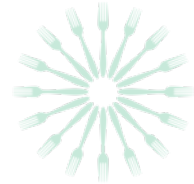
Gerösteter Curry-Blumenkohlsalat mit Ei,
Chili & Estragon

SALAT

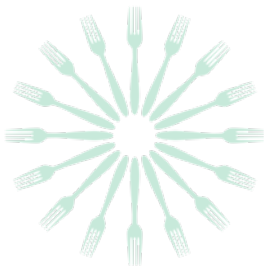
Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini,
frischer Minze & Petersilie, eingelegten Salzzitronen, Rucola, Feta und
gerösteten span. Largueta-Mandeln

QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

Kürbis-Möhren-Galette mit Orange & Salbei



MEDITERRANES
BOARD



Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb,
Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten** / **Kalamata-
Oliven** / **karamellierte Cherrytomaten** / **mit Mandeln gefüllte
grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch /
geräucherter **Schinken** / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte
Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter
Feta** / saisonales **Obst** / **Cannellini-Bohnen** in aromatischem
Zitronen-Chili-Kräuter-Öl / **Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)

BROT

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



BUTTER

Trüffel-Butter mit Maldon Sea Salt
Chorizo-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

HILDE

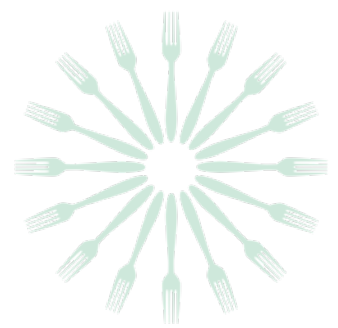
35,50 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET ALWINE

- veggie -



SALAT

Möhren-Kichererbsen-Salat mit eingelegter Salzzitrone, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, gerösteten Kürbiskernen & Sesam *(vegan)*

SALAT

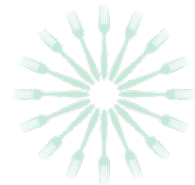
Gerösteter Curry-Blumenkohlsalat mit Ei,
Chili & Estragon

SALAT

Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini,
frischer Minze & Petersilie, eingelegten Salzzitronen, Rucola, Feta und gerösteten span. Largueta-Mandeln *(vegan)*

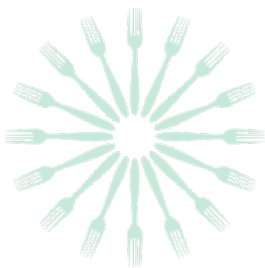
QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

Kürbis-Möhren-Galette mit Orange & Salbei



MEDITERRANES
BOARD

Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten** / **Kalamata-Oliven** / **karamellisierte Cherrytomaten** / **mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter Feta** / **saisonales Obst** / **Cannellini-Bohnen** in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl



AUSWAHL (durch uns)

BROT

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



BUTTER

Trüffel-Butter mit Maldon Sea Salt
Tomaten-Butter mit Basilikum, Meersalzflocken, Chili & Knoblauch
(vegane Varianten möglich)

ALWINE

35,50 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

Stand November 23