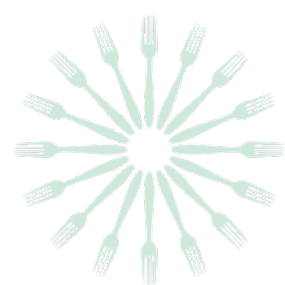




BUFFET MINNA



SALAT

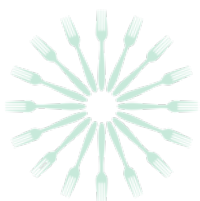
Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

SALAT

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen & Rucola

MEDITERRANES BOARD



Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronen-abrieb, 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)

HAUPTGERICHT

Daube de boeuf provençal -

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

VEGGIE HAUPTGERICHT

Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln

BEILAGE

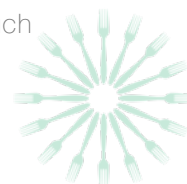
Gebackene junge Kartoffeln mit Lorbeer & Knoblauch

BROT

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

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch / **Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera / **Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb



MINNA		38,50 € / ab 20 Personen
MINNA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MINNA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET MINNA premium

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

SALAT

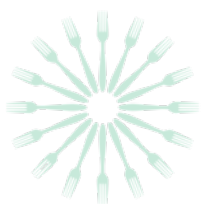
Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen & Rucola

PLATE

Mit Gin & Wacholder gebeizter Lachs auf Wasabi-Rahmgurkensalat

MEDITERRANES BOARD

Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronen-abrieb, 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)



HAUPTGERICHT

Daube de boeuf provençal -

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

VEGGIE HAUPTGERICHT

Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln

BEILAGE

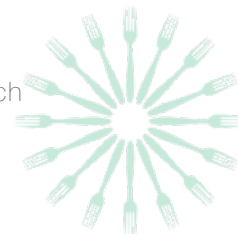
Gebackene junge Kartoffeln mit Lorbeer & Knoblauch

BROT

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

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch / **Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera / **Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

MINNA		38,50 € / ab 20 Personen
MINNA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MINNA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET MINNA deluxe

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

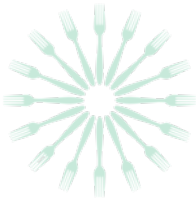
SALAT

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen & Rucola

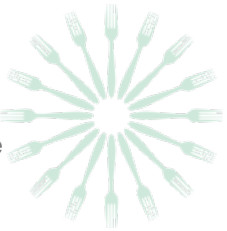
PLATE

Mit Gin & Wacholder gebeizter Lachs auf Wasabi-Rahmgurkensalat

MEDITERRANES BOARD



Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronen-abrieb, 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 / **ingelegter Feta** / saisonales **Obst / Cannellini-Bohnen** in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl / **Meeresfrüchtesalat**



AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

Daube de boeuf provençal

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

VEGGIE HAUPTGERICHT

Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln

HAUPTGERICHT

Blanquette de Veau

Französisches Kalbsfrikassée mit Möhren & Lauch in einer zitronigen, hellen Sauce

BEILAGE

Gebackene junge Kartoffeln mit Lorbeer & Knoblauch



BROT

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

BUTTER



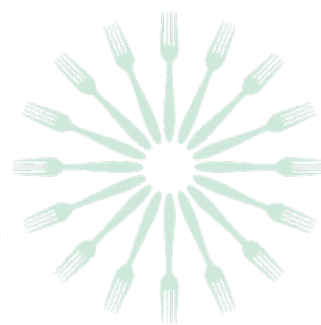
Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch / **Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera / **Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

MINNA		38,50 € / ab 20 Personen
MINNA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MINNA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET MARTHA



SALAT

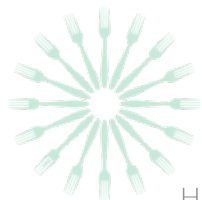
Gerösteter Blumenkohl mit Kapern-Vinaigrette und Pangrattato mit Zitrone & frischer Petersilie auf Babyspinat

SALAT

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

MEDITERRANES BOARD

Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronen-abrieb, 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)



HAUPTGERICHT

Marokkanische Lamm-Tajine mit **Möhren, Aprikosen**, Salz-Zitronen & frischer Petersilie

VEGGIE HAUPTGERICHT

Sizilianische Pasta alla Norma mit **frischen Tortelloni & Auberginen** in Ricotta-Tomatensauce, überbacken mit Tomaten & Feta

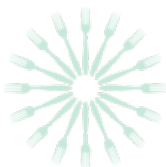
BEILAGE

Couscous

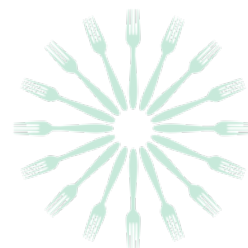
BROT

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

BUTTER



Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch / **Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera / **Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

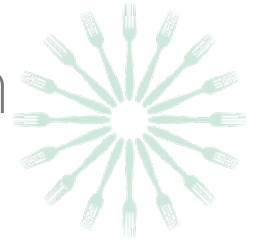


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

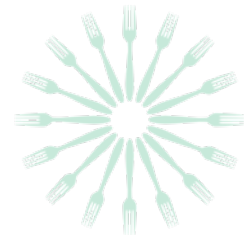
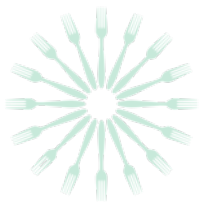
MARTHA		38,50 € / ab 20 Personen
MARTHA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MARTHA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET MARTHA premium



- SALAT** **Gerösteter Blumenkohl** mit Kapern-Vinaigrette und Pangrattato mit Zitrone & frischer Petersilie auf Babyspinat
- SALAT** **Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini**, frischer Minze & Petersilie, Rucola, eingelegten Salzzitronen, Feta und gerösteten span. Langueta-Mandeln
- PLATE** **Gefüllte rote Spitzpaprika mit Sardellen-Pesto**, Kalamata-Oliven, Nüssen & knusprigen Sauerteigbröseln
- MEDITERRANES BOARD** **Marinierte Mozzarella-Kügelchen** (rosa Pfeffer, Zitronen-abrieb, 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)
- HAUPTGERICHT** **Marokkanische Lamm-Tajine mit Möhren, Aprikosen**, Salz-Zitronen & frischer Petersilie
- VEGGIE HAUPTGERICHT** **Sizilianische Pasta alla Norma mit frischen Tortelloni & Auberginen** in Ricotta-Tomatensauce, überbacken mit Tomaten & Feta
- BEILAGE** **Couscous**
- BROT** **Hausbrot (Bio, Zeit für Brot Berlin)** oder **Italienisches Landbrot, Ciabatta**
- BUTTER** **Tomaten-Basilikum-Butter** mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch / **Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera / **Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

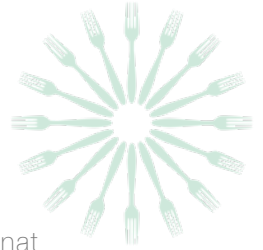


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

MARTHA		38,50 € / ab 20 Personen
MARTHA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MARTHA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET MARTHA deluxe



SALAT

Gerösteter Blumenkohl mit Kapern-Vinaigrette und Pangrattato mit Zitrone & frischer Petersilie auf Babyspinat

SALAT

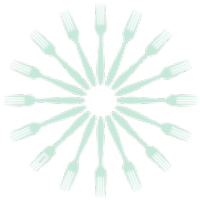
Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini, frischer Minze & Petersilie, Rucola, eingelegten Salzzitronen, Feta und gerösteten span. Langueta-Mandeln

PLATE

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

MEDITERRANES BOARD

Marinierte Mozzarella-Kügelchen (rosa Pfeffer, Zitronen-abrieb, 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)



HAUPTGERICHT

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

VEGGIE HAUPTGERICHT

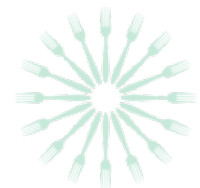
Sizilianische Pasta alla Norma mit frischen Tortelloni & Auberginen in Ricotta-Tomatensauce, überbacken mit Tomaten & Feta

HAUPTGERICHT

Hähnchen Casserole mit Dijonsenf-Weißweinsauce mit Creme fraiche & frischem Estragon

BEILAGEN

Couscous, Süßkartoffel-Wedges



BROT

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

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Meersalzflocken, Chili & Knoblauch / **Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera / **Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

MARTHA		38,50 € / ab 20 Personen
MARTHA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MARTHA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer