

BUFFET ROSA

- veggie -

SALAT

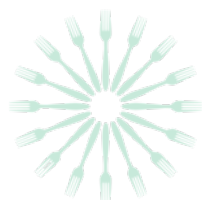
Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

SALAT

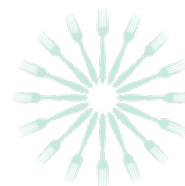
Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Basilikum, gerösteten Pinienkernen, Parmesanspänen & Rucola

MEDITERRANES BOARD



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

AUSWAHL (durch uns)



HAUPTGERICHT

Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*

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)*

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA		33,50 € / ab 30 Personen
ROSA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	38,50 € / ab 40 Personen
ROSA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	43,50 € / ab 50 Personen



BUFFET ROSA premium

- veggie -

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

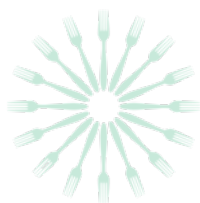
SALAT

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

SALAT

Coleslaw - Spitzkohl, Rotkohl, Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüsse & frischer Koriander - mit Erdnuss-Dressing (*vegan*)

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

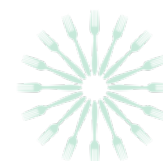
AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln (*vegane Variante möglich*)

BROT

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



BUTTER



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

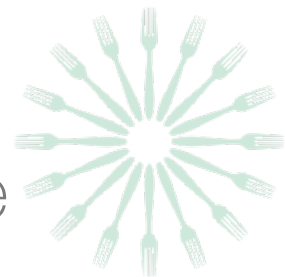
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA		33,50 € / ab 30 Personen
ROSA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	38,50 € / ab 40 Personen
ROSA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	43,50 € / ab 50 Personen



BUFFET ROSA deluxe

- veggie -



SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

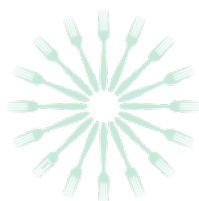
SALAT

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

SALAT

Coleslaw - Spitzkohl, Rotkohl, Möhren, Paprika, Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüsse & frischer Koriander - mit Erdnuss-Dressing *(vegan)*

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 / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **ingelegter Feta** / **saisonales Obst** / **Cannellini-Bohnen** in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl

AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*

HAUPTGERICHT

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

BROT

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

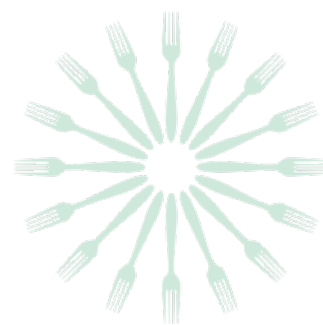
BUTTER



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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA		33,50 € / ab 30 Personen
ROSA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	38,50 € / ab 40 Personen
ROSA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	43,50 € / ab 50 Personen



BUFFET CARLA

- veggie -

SALAT

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

SALAT

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

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 / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter Feta** / saisonales **Obst** / **Cannellini-Bohnen** in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl

AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

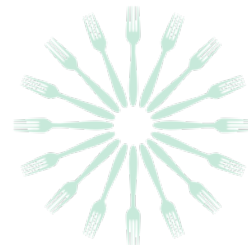
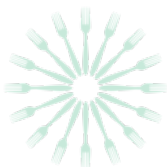
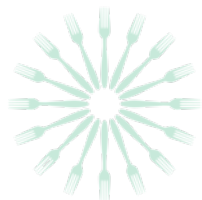
Sizilianische Pasta alla Norma mit frischen Tortelloni & Auberginen in Ricotta-Tomatensauce, überbacken mit Tomaten & Feta

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)*



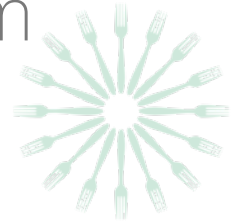
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA		33,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	38,50 € / ab 40 Personen
CARLA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	43,50 € / ab 50 Personen

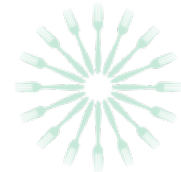
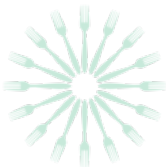
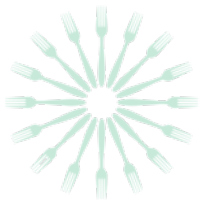


BUFFET CARLA premium

- veggie -



- SALAT **Gerösteter Blumenkohl** mit Kapern-Vinaigrette und Pangrattato mit Zitrone & frischer Petersilie auf Babyspinat *(vegan)*
- SALAT **Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini**, frischer Minze & Petersilie, Rucola, eingelegten Salzzitronen, Feta und gerösteten span. Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*
- SALAT **Möhren-Kichererbsen-Salat** mit eingelegter Salzzitrone, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, gerösteten Kürbiskernen & Sesam *(vegan)*
- 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 / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** mit frischem Thymian & Zitrone / **eingelegter Feta** / saisonales **Obst** / **Cannellini-Bohnen** in aromatischem Zitronen-Chili-Kräuter-Öl
- AUSWAHL (durch uns)
- HAUPTGERICHT **Sizilianische Pasta alla Norma mit frischen Tortelloni & Auberginen** in Ricotta-Tomatensauce, überbacken mit Tomaten & Feta
- 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)*



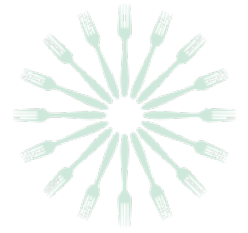
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA		33,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	38,50 € / ab 40 Personen
CARLA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	43,50 € / ab 50 Personen

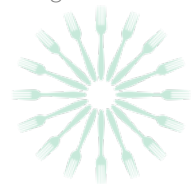
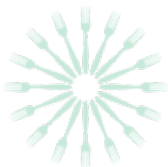
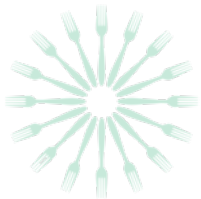


BUFFET CARLA deluxe

- veggie -



- SALAT** **Gerösteter Blumenkohl** mit Kapern-Vinaigrette und Pangrattato mit Zitrone & frischer Petersilie auf Babyspinat *(vegan)*
- SALAT** **Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini**, frischer Minze & Petersilie, Rucola, eingelegten Salzzitronen, Feta und gerösteten span. Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*
- SALAT** **Möhren-Kichererbsen-Salat** mit eingelegter Salzzitrone, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, gerösteten Kürbiskernen & Sesam *(vegan)*
- 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)
- HAUPTGERICHT** **Sizilianische Pasta alla Norma mit frischen Tortelloni & Auberginen** in Ricotta-Tomatensauce, überbacken mit Tomaten & Feta
- HAUPTGERICHT** **Gebackene Harissa-Süßkartoffeln** mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*
- 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)*



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA		33,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	38,50 € / ab 40 Personen
CARLA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	43,50 € / ab 50 Personen