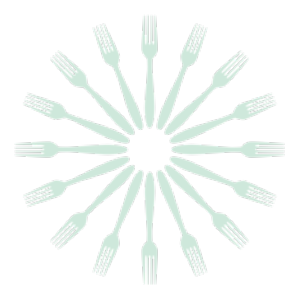


BUFFET MINNA



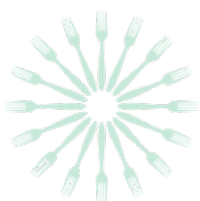
SALATE

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum, Parmesanspänen & Rucola

MEDITERRANES BOARD



Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter **Schinken / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst / Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)

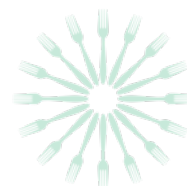
HAUPTGERICHT

Daube de boeuf provençal au vin blanc

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

BEILAGE

Gebackene junge Kartoffeln mit Lorbeer & Knoblauch



VEGGIE HAUPTGERICHT

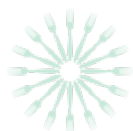
Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln (vegane Variante möglich)

Spanische Romesco-Sauce als Dip zu den Ofenkartoffeln (vegan)

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER



Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili (vegane Variante möglich)

Chorizo-Butter mit Meersalzflöckchen & 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 & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET MINNA premium

SALATE

Ziegenkäse-Trauben-Salat

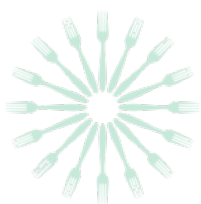
gebackene Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & karamellisierte Walnüsse mit Rauchsalz auf Baby-Leaf-Salat, dazu: Honig-Balsamico-Vinaigrette

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum, Parmesanspänen & Rucola

PLATE

Ofen-Paprika mit Rauchöl auf Labneh (cremiger Frischkäse) & geröstete Kürbiskerne

MEDITERRANES BOARD



Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter **Schinken / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst / Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)



HAUPTGERICHT

Daube de boeuf provençal au vin blanc

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

BEILAGE

Gebackene junge Kartoffeln mit Lorbeer & Knoblauch

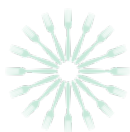


VEGGIE HAUPTGERICHT

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

Spanische Romesco-Sauce als Dip zu den Ofenkartoffeln (vegan)

BROT



Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili (vegane Variante möglich)

Chorizo-Butter mit Meersalzflöckchen & 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 & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 50 Personen

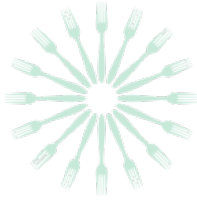


BUFFET MINNA deluxe

SALATE

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

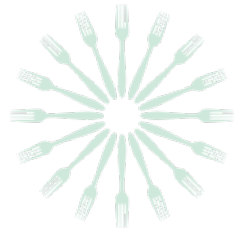


Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum, Parmesanspänen & Rucola

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Spitzpaprika, Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander mit Erdnuss-Dressing (*vegan*)

PLATE

Ofen-Paprika mit Rauchöl auf Labneh (cremiger Frischkäse) & geröstete Kürbiskerne



MEDITERRANES BOARD

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter **Schinken / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst / Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)



HAUPTGERICHT

Daube de boeuf provençal au vin blanc

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

BEILAGE

Gebackene junge Kartoffeln mit Lorbeer & Knoblauch



VEGGIE HAUPTGERICHT

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

Spanische Romesco-Sauce als Dip zu den Ofenkartoffeln (*vegan*)

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili (*vegane Variante möglich*)

Chorizo-Butter mit Meersalzflöckchen & Pimentón de la Vera

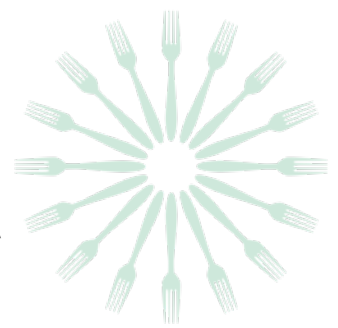
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

Alle Preise zusätzlich 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 & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET MARTHA



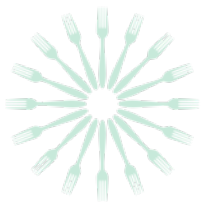
SALATE

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

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

MEDITERRANES BOARD

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten** / **Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten** / **mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter **Schinken** / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** / **eingelegter Feta** / saisonales **Obst** / **Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)

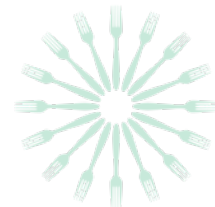


HAUPTGERICHT

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

BEILAGE

Couscous



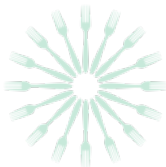
VEGGIE HAUPTGERICHT

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

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER



Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili *(vegane Variante möglich)*

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 & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET MARTHA premium



SALATE

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

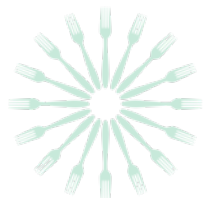
Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini, frischer Minze & Petersilie, Rucola, eingelegten Salzzitronen, Feta und gerösteten span. Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*

PLATE

Karamellierte Cherrytomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

MEDITERRANES BOARD

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter **Schinken / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst / Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)



HAUPTGERICHT

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

BEILAGE

Couscous

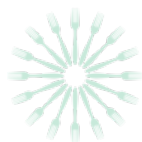
VEGGIE HAUPTGERICHT

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

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER



Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili *(vegane Variante möglich)*

Chorizo-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

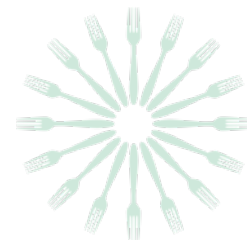


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

MARTHA		38,50 € / ab 20 Personen
MARTHA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MARTHA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET MARTHA deluxe



SALATE

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

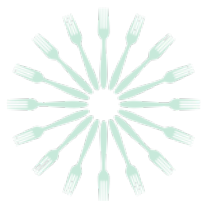
Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini, frischer Minze & Petersilie, Rucola, eingelegten Salzzitronen, Feta und gerösteten span. Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat mit Granatapfelkernen auf Rucola, fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln *(vegan)*

PLATE

Karamellierte Cherrytomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

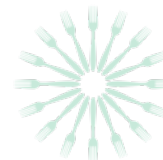
MEDITERRANES BOARD



Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter **Schinken / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst / Meeresfrüchtesalat**
AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

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



BEILAGE

Couscous

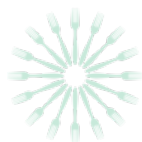
VEGGIE HAUPTGERICHT

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

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER



Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili *(vegane Variante möglich)*

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 & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 50 Personen