

BUFFET ROSA

- veggie -

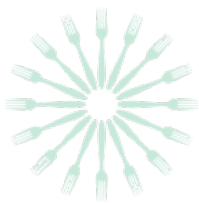
SALATE

Ziegenkäse-Trauben-Salat

gebackene Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & karamellisierte 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 / **Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst**
AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

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

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta



BUTTER

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

SALATE

Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella,

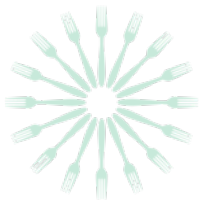
getrockneten Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum, Parmesanspänen & Rucola

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 / **Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst**
AUSWAHL (durch uns)



HAUPTGERICHT

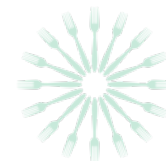
Gebackene Harissa-Süßkartoffeln mit Zitronenschmand & **Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Langueta-Mandeln (*vegane Variante möglich*)

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta

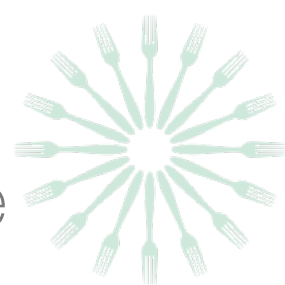
BUTTER

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

SALATE

Ziegenkäse-Trauben-Salat

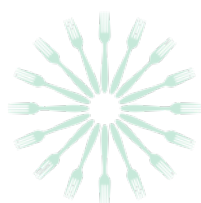
gebackene Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & karamellisierte Walnüsse mit Rauchsatz auf Baby-Leaf-Salat, dazu: Honig-Balsamico-Vinaigrette

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

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 / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** / **eingelegter Feta** / saisonales **Obst**
AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

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

HAUPTGERICHT

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

BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta

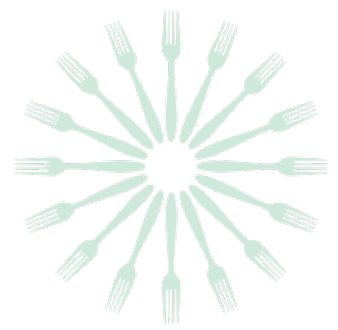
BUTTER



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

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 -

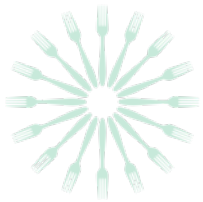
SALATE

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 / **Parmesanspäne** / **Rucola** / **gegrillte Artischockenherzen** / **eingelegter Feta** / **saisonales Obst**
AUSWAHL (durch uns)

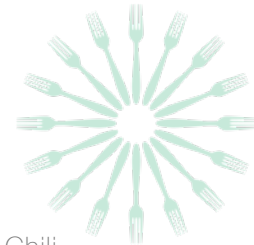


HAUPTGERICHT

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

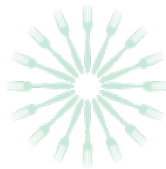
BROT

Italienisches Landbrot, Ciabatta



BUTTER

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



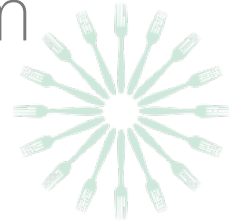
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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 -



SALATE

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

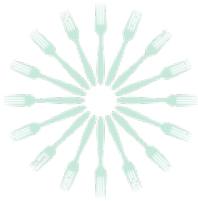
Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini, frischer Minze & Petersilie, Rucola, eingelegten Salzzitronen, Feta und gerösteten span. Langueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*

PLATE

Karamellierte Cherry-Tomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

MEDITERRANES BOARD

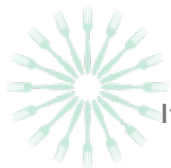
Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Maldon Sea Salt, Basilikum) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch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



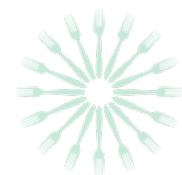
HAUPTGERICHT

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

BROT



Italienisches Landbrot, Ciabatta



BUTTER

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

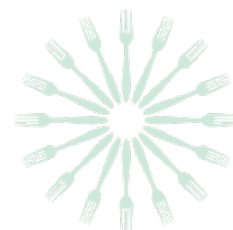
CARLA		33,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	38,50 € / ab 40 Personen
CARLA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	43,50 € / ab 50 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET CARLA deluxe

- veggie -



SALATE

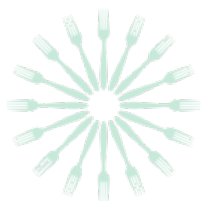
Gerösteter Blumenkohl mit Kapern-Vinaigrette und Pangrattato mit Zitrone & frischer Petersilie auf Babyspinat *(vegan)*

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

PLATE

Karamellierte Cherry-Tomaten 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 / **Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst**
AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

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

HAUPTGERICHT

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

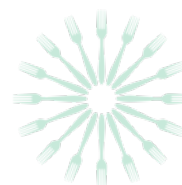
BROT



Italienisches Landbrot, Ciabatta

BUTTER

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