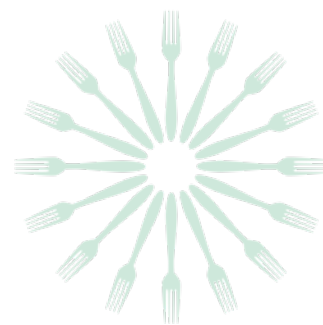




# BUFFET LOTTE



PLATE

**Gebeizter Grapefruit-Aperol-Lachs  
& Baby Leaf Salat** mit ROSAS Vinaigrette

SALAT

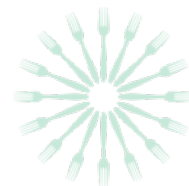
**Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Spitzpaprika,**  
Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander  
mit Erdnuss-Dressing (*vegan*)

SALAT

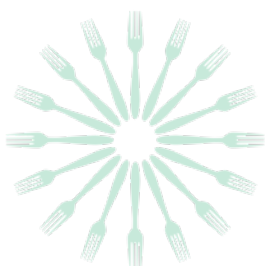
**Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso,** Mozzarella,  
getrockneten Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum,  
Parmesanspänen & Rucola

QUICHE / TARTE /  
CAKE & CO.

**Ratatouille-Galette: Auberginen, Zucchini, Tomaten &**  
karamellierte Zwiebeln auf Zitronen-Ricotta



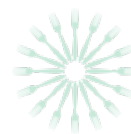
MEDITERRANES  
BOARD



**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)

BROT

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



BUTTER

**Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Knoblauch  
(*vegane Variante möglich*)  
**Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera  
**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

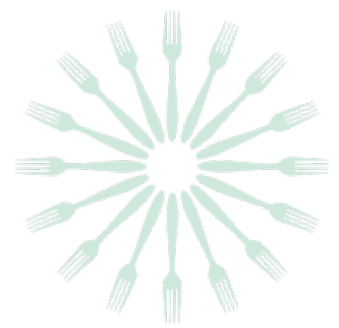
LOTTE

35,50 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# BUFFET HILDE



PLATE

**Gefüllte rote Spitzpaprika mit Pangrattato & Pesto aus Basilikum, Petersilie, span. Largueta-Mandeln, Sardellen, Kapern & Kalamata-Oliven**

SALAT

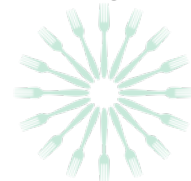
**Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat mit Granatapfelkernen** auf Rucola  
fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegan*)

SALAT

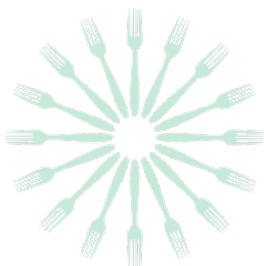
**Grünes Tabouleh mit Quinoa, Erbsen, Zucchini,** frischer Minze & Petersilie, eingelegten Salzzitronen, Rucola, Feta und gerösteten span. Largueta-Mandeln (*vegane Variante möglich*)

QUICHE / TARTE /  
CAKE & CO.

**Zitronige Lachs-Galette** mit Zucchini



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)

BROT

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



BUTTER

**Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Knoblauch (*vegane Variante möglich*)  
**Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera  
**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

**HILDE**

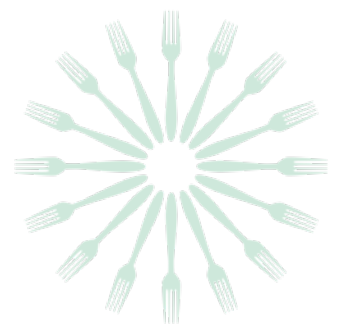
**35,50 € / ab 30 Personen**

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# BUFFET ALWINE

- veggie -

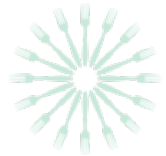


SALAT

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

SALAT

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



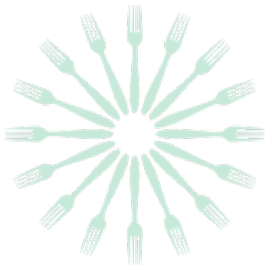
SALAT

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

QUICHE / TARTE /  
CAKE & CO.

**Ratatouille-Galette: Auberginen, Zucchini, Tomaten &** karamellisierte Zwiebeln auf Zitronen-Ricotta

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 / Meeresfrüchtesalat**  
AUSWAHL (durch uns)



BROT

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

BUTTER

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

ALWINE

35,50 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer