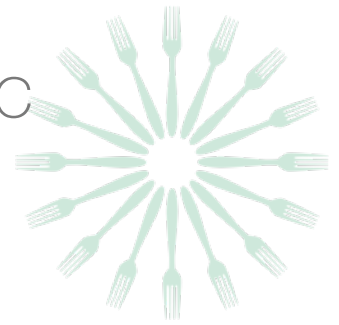




BUFFET LOTTE basic



SALAT

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander mit Erdnuss-Dressing (*vegan*)

optional: plus Huhn*

SALAT

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

PLATE

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

QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

Zitronige Lachs-Galette mit Zucchini oder geröstetem Fenchel

MEDITERRANES
BOARD

Marinierte Bocconcini (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **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

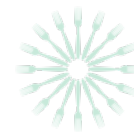
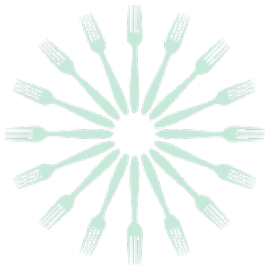
Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

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



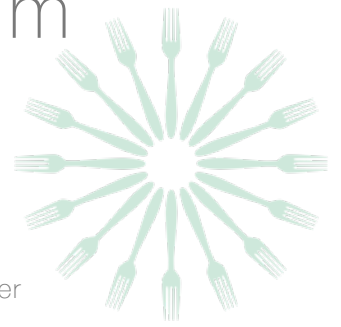
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

LOTTE basic		35,50 € / ab 20 Personen
LOTTE premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.

Stand April 24



BUFFET LOTTE premium



SALAT

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander mit Erdnuss-Dressing (*vegan*)

optional: plus Huhn*

SALAT

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

PLATE

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

PLATE

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

QUICHE / TARTE / CAKE & CO.

Zitronige Lachs-Galette mit Zucchini oder geröstetem Fenchel

MEDITERRANES BOARD

Marinierte Bocconcini (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **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 (Zeit für Brot Berlin) oder Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

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

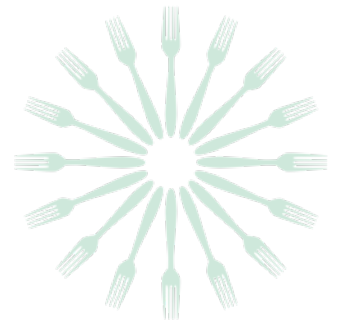


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

LOTTE basic		35,50 € / ab 20 Personen
LOTTE premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.



BUFFET HILDE basic



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Feta, gepickelten roten Zwiebeln & Granatapfelkernen
fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln *(vegane Variante möglich)*

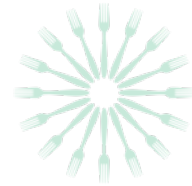
SALAT

Möhren-Kichererbsensalat mit eingelegten Salzzitronen, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, karamellisierte Walnüsse mit Rauchsatz & Sesam *(vegan)*

optional: plus in Harissa-Joghurt marinierte Lachsfilet-Würfel mit Chili & Kurkuma*

PLATE

Auberginen Tonnato mit Kapernbeeren

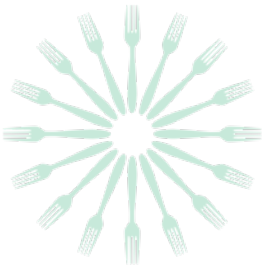


QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

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

MEDITERRANES
BOARD

Marinierte Bocconcini (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **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 (Zeit für Brot Berlin) oder Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Knoblauch *(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

HILDE basic		35,50 € / ab 20 Personen
HILDE premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.



BUFFET HILDE premium



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Feta, gepickelten roten Zwiebeln & Granatapfelkernen
fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegane Variante möglich*)

SALAT

Möhren-Kichererbsensalat

mit eingelegten Salzzitronen, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, karamellierte Walnüsse mit Rauchsatz & Sesam (*vegan*)
optional: plus in Harissa-Joghurt marinierte Lachsfilet-Würfel mit Chili & Kurkuma*

PLATE

Auberginen Tonnato

mit Kapernbeeren

PLATE

Karamellierte Cherrytomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

Ratatouille-Galette: Zucchini, Auberginen, Tomaten &

karamellierte Zwiebeln auf Zitronen-Ricotta

MEDITERRANES
BOARD

Marinierte Bocconcini (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **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 (Zeit für Brot Berlin) oder

Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

BUTTER

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

Chorizo-Butter mit Meersalzflöckchen & Pimentón de la Vera

Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

HILDE basic

35,50 € / ab 20 Personen

HILDE premium

plus eine zusätzliche Vorspeise

40,50 € / ab 30 Personen

pimp your salad

*** +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.**

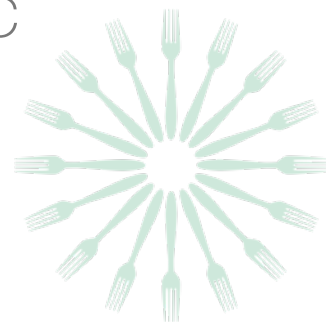
Stand April 24

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET ALWINE basic

- veggie -



SALAT

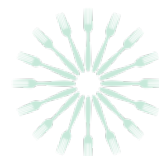
Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Feta, gepickelten roten Zwiebeln & Granatapfelkernen
fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegane Variante möglich*)

SALAT

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, grüner Paprika, Rotkohl,

Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüsse & frischer Koriander
mit Erdnuss-Dressing (*vegane Variante möglich*)



SALAT

Möhren-Kichererbsensalat mit eingelegten Salzzitronen,

Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, karamellisierte
Walnüsse mit Rauchsatz & Sesam (*vegane Variante möglich*)

QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

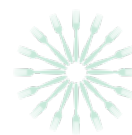
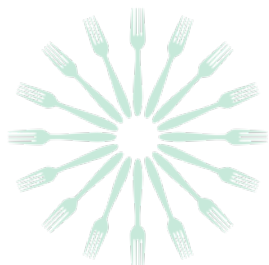
Ratatouille-Galette: Zucchini, Auberginen, Tomaten &

karamellisierte Zwiebeln auf Zitronen-Ricotta

MEDITERRANES
BOARD

Marinierte Bocconcini (zitronige grüne Oliven-Tapenade) /
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)



BROT

Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder

Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

BUTTER

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

ALWINE basic

35,50 € / ab 20 Personen

ALWINE premium

plus eine zusätzliche Vorspeise

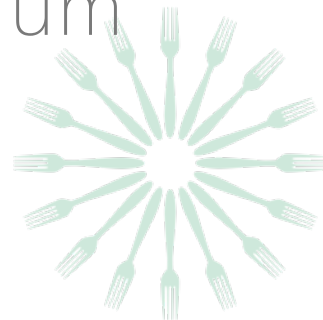
40,50 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET ALWINE premium

- veggie -



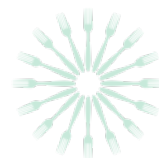
SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Feta, gepickelten roten Zwiebeln & Granatapfelkernen
fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegane Variante möglich*)

SALAT

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



SALAT

Möhren-Kichererbsensalat mit eingelegten Salzzitronen, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, karamellisierte Walnüsse mit Rauchsatz & Sesam (*vegan*)

PLATE

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

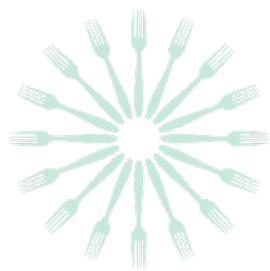


QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

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

MEDITERRANES
BOARD

Marinierte Bocconcini (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **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)



BROT

Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

BUTTER

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

ALWINE basic		35,50 € / ab 20 Personen
ALWINE premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen

Stand April 24

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer