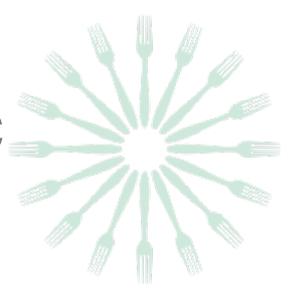




BUFFET MINNA basic



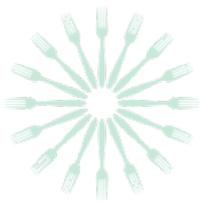
SALATE

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander mit Erdnuss-Dressing (*vegan*)
optional: plus Huhn*

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

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)

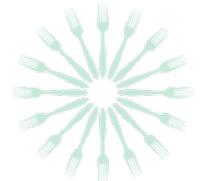
HAUPTGERICHT

Daube de boeuf provençal au vin blanc

Provenzalisches 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

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

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

MINNA basic		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
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.



BUFFET MINNA premium

SALATE

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

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

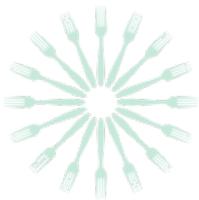
optional: plus Huhn*

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 (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)

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*)

BROT



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

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

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

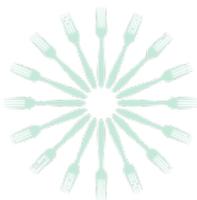
MINNA basic		38,50 € / ab 20 Personen
MINNA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	43,50 € / ab 30 Personen
MINNA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 50 Personen
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.



BUFFET MINNA deluxe

SALATE

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,
Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander
mit Erdnuss-Dressing (*vegan*)
optional: plus Huhn*

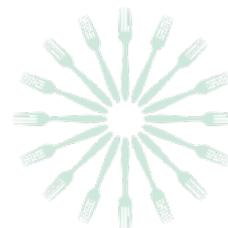


Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella, getrockneten
Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum, Parmesanspänen &
Rucola

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

PLATE

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



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)



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

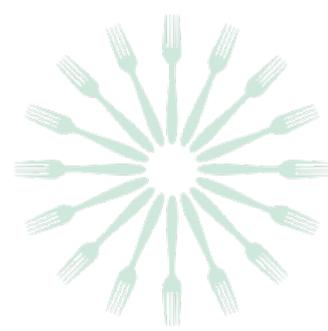
Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder
Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

BUTTER

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

MINNA basic		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
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET MARTHA basic

SALATE

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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

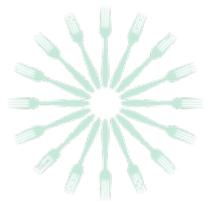
Möhren-Kichererbsensalat

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

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)



HAUPTGERICHT

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

BEILAGE

Butttriger Couscous

VEGGIE HAUPTGERICHT

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

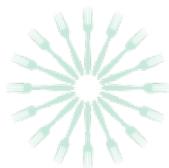
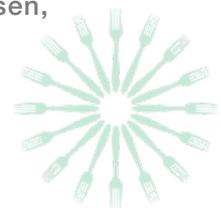
BROT

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

BUTTER

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

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

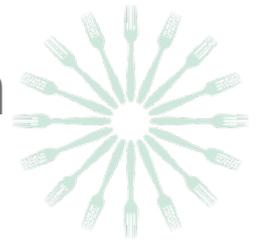


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

MARTHA basic		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
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.



BUFFET MARTHA premium



SALATE

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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

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

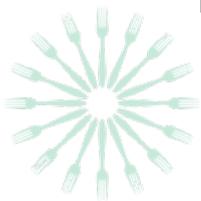
optional: plus in Harissa-Joghurt marinierte Lachsfilet-Würfel mit Chili & Kurkuma*

PLATE

Karamellierte Cherrytomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

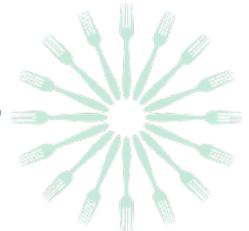
MEDITERRANES BOARD

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)



HAUPTGERICHT

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



BEILAGE

Buttriger Couscous

VEGGIE HAUPTGERICHT

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

BROT

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

BUTTER



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

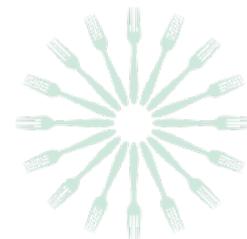
Chorizo-Butter mit Meersalzflöckchen & Pimentón de la Vera
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

MARTHA basic		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
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.



BUFFET MARTHA deluxe



SALATE

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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

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

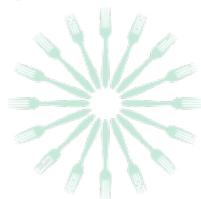
optional: plus in Harissa-Joghurt marinierte Lachsfilet-Würfel mit Chili & Kurkuma*

Brokkoli-Salat mit Blaubeeren, Staudensellerie, roten Zwiebeln & gerösteten span. Langueta-Mandeln
Mandelmus-Zitronen-Dressing (*vegan*)

PLATE

Karamellisierte Cherrytomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

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)

HAUPTGERICHT

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



BEILAGE

Buttriger Couscous

VEGGIE HAUPTGERICHT

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

BROT



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

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

MARTHA basic		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
	pimp your salad	* +2,50 € pro Portion / ab 20 Port.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer