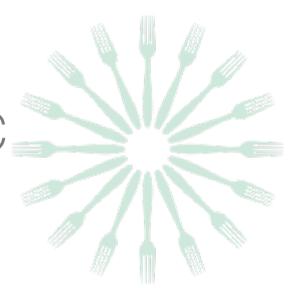




BUFFET MINNA basic



SALAT

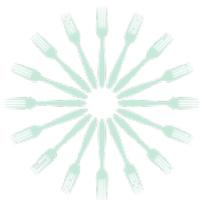
Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

SALAT

Surprise-Gericht Chef's Choice

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)

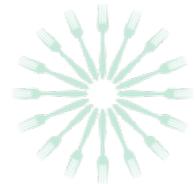
HAUPTGERICHT

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 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 20 Personen
MINNA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 30 Personen



BUFFET MINNA premium

SALAT

Ziegenkäse-Trauben-Salat

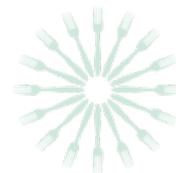
gebackene Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & karamellierte Walnüsse mit Rauchsatz auf Baby-Leaf-Salat, dazu: Honig-Balsamico-Vinaigrette

SALAT

Surprise-Gericht Chef's Choice

PLATE

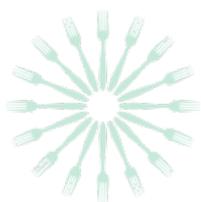
Ofen-Paprika mit Rauchöl auf Labneh (cremiger Frischkäse) & geröstete Kürbiskerne



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)



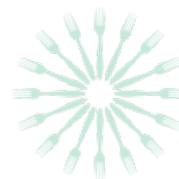
HAUPTGERICHT

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

Alle Preise zusätzlich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



BUFFET MINNA deluxe

SALAT

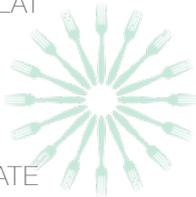
Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

SALAT

Surprise-Gericht Chef's Choice

SALAT



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)

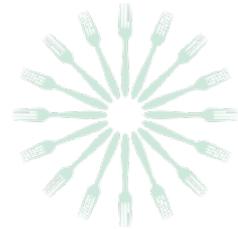
Spanische Romesco-Sauce als Dip zu den Ofenkartoffeln (vegan)

BROT

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

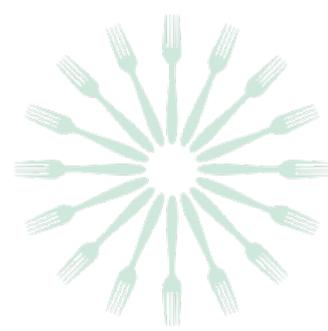
BUTTER

Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili
(vegane Variante möglich)
Chorizo-Butter mit Meersalzflöckchen & 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 20 Personen
MINNA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise & ein weiterer Salat	48,50 € / ab 30 Personen



BUFFET MARTHA basic

SALAT

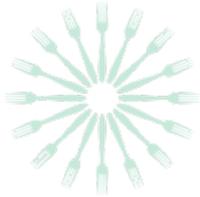
Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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

SALAT

Surprise-Gericht Chef's Choice

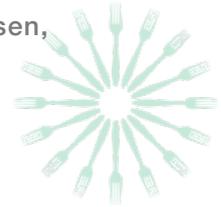
MEDITERRANES BOARD



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** / **Meeresfrühtesalat**
AUSWAHL (durch uns)

HAUPTGERICHT

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



BEILAGE

Buttriger Couscous

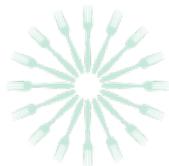
VEGGIE HAUPTGERICHT

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



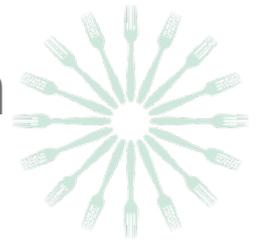
Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili *(vegane Variante möglich)*
Chorizo-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

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



BUFFET MARTHA premium



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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

SALAT

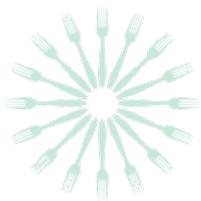
Surprise-Gericht Chef's Choice

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

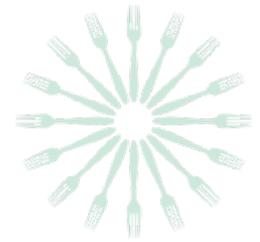


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



BUFFET MARTHA deluxe



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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

SALAT

Surprise-Gericht Chef's Choice

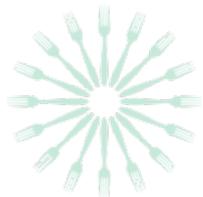
SALAT

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

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 & 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



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