

# BUFFET ROSA basic

## - veggie -

### SALATE

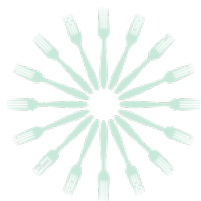
#### **Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,**

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

#### **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 / **Parmesanspäne /**

**Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta /**

saisonales **Obst**

AUSWAHL (durch uns)

### HAUPTGERICHT

#### **Gebackene Harissa-Süßkartoffeln** mit Zitronenschmand &

**Spinatsalat** mit ROSAS-Vinaigrette und gerösteten Largueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*

### 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)*



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>ROSA basic</b>		<b>35,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>ROSA premium</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise</b>	<b>40,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>ROSA deluxe</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht</b>	<b>45,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET ROSA premium

## - veggie -

### SALATE

#### **Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,**

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

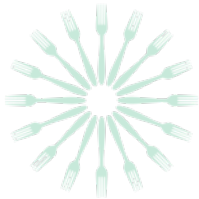
#### **Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella,**

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 / **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*)

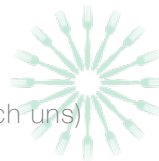
### BROT

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

### BUTTER

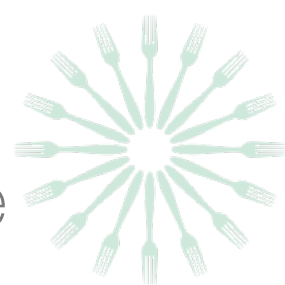


**Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili (*vegane Variante möglich*)



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>ROSA basic</b>		<b>35,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>ROSA premium</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise</b>	<b>40,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>ROSA deluxe</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht</b>	<b>45,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET ROSA deluxe

## - veggie -

### SALATE

#### **Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,**

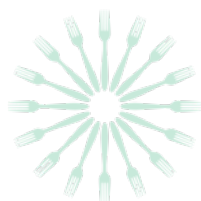
Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander mit Erdnuss-Dressing *(vegan)*

**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 / **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

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

### BUTTER



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

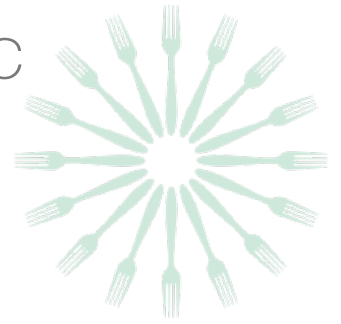
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>ROSA basic</b>		<b>35,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>ROSA premium</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise</b>	<b>40,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>ROSA deluxe</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht</b>	<b>45,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET CARLA basic

- veggie -



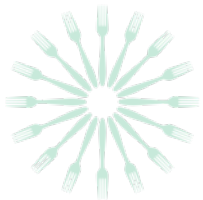
## SALATE

### **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 Rauchsalm & Sesam (*vegan*)

## 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)

## HAUPTGERICHT

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

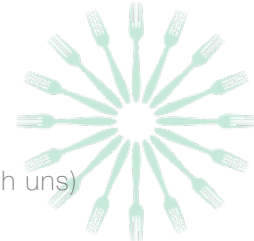
## BROT

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

## BUTTER



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

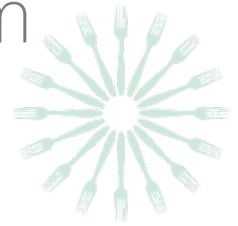


<b>CARLA basic</b>		<b>35,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>CARLA premium</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise</b>	<b>40,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>CARLA deluxe</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht</b>	<b>45,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET CARLA premium

- veggie -



## SALATE

### **Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat**

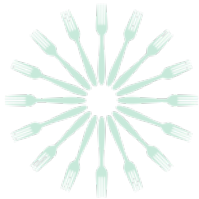
mit Feta, gepickelten roten Zwiebeln & Granatapfelkernen  
fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegane Variante möglich*)

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

## PLATE

**Karamellierte Cherry-Tomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum**

## MEDITERRANES BOARD

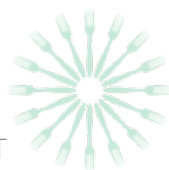


**Marinierte Bocconcini** (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / **Parmesanspäne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

## HAUPTGERICHT

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

## BROT



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

## BUTTER

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



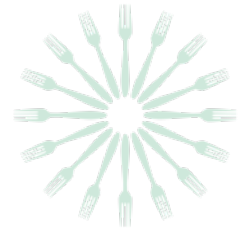
<b>CARLA basic</b>		<b>35,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>CARLA premium</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise</b>	<b>40,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>CARLA deluxe</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht</b>	<b>45,50 € / ab 50 Personen</b>

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# BUFFET CARLA deluxe

- veggie -



## SALATE

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

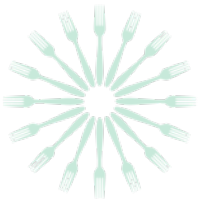
**Möhren-Kichererbsensalat** mit eingelegten Salzzitronen, Rosenharissa, frischem Koriander & Dill, karamellisierte Walnüsse mit Rauchsatz & Sesam *(vegan)*

## PLATE

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



## HAUPTGERICHT

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

## HAUPTGERICHT

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

## 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)*

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>CARLA basic</b>		<b>35,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>CARLA premium</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise</b>	<b>40,50 € / ab 30 Personen</b>
<b>CARLA deluxe</b>	<b>plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht</b>	<b>45,50 € / ab 50 Personen</b>