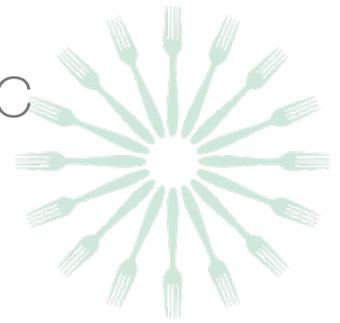




BUFFET LOTTE basic



SALAT

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

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

SALAT

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella,

getrockneten Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum, Parmesanspänen & Rucola

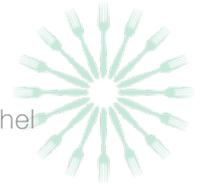
PLATE

Coronation Chicken Salad Finger-Sandwiches

mit gebackenen Trauben

QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

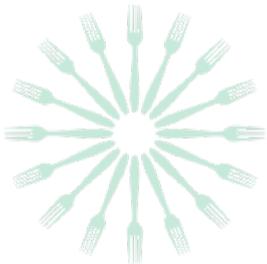
Zitronige Lachs-Galette mit Zucchini oder geröstetem Fenchel



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

LOTTE basic

35,50 € / ab 20 Personen

LOTTE premium

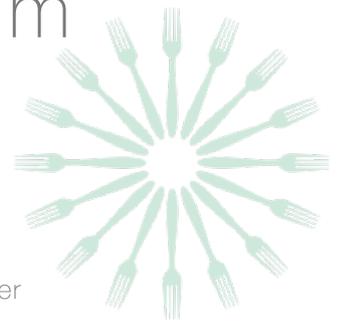
plus eine zusätzliche Vorspeise

40,50 € / ab 20 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET LOTTE premium



SALAT

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

SALAT

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

PLATE

Coronation Chicken Salad Finger-Sandwiches
mit gebackenen Trauben

PLATE

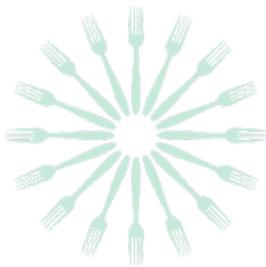
Ofen-Paprika mit Rauchöl auf Labneh (cremiger Frischkäse)
& geröstete Kürbiskerne

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

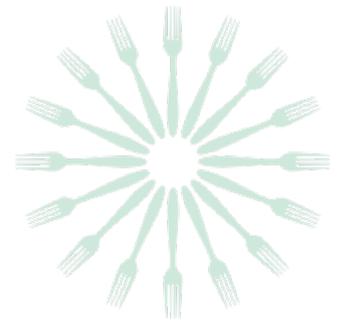


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

| | | |
|----------------------|--|---------------------------------|
| LOTTE basic | | 35,50 € / ab 20 Personen |
| LOTTE premium | plus eine zusätzliche Vorspeise | 40,50 € / ab 20 Personen |



BUFFET HILDE basic



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln

dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln
(*vegan*)

SALAT

Blaubeere-Brokkoli-Salat mit Staudensellerie,

roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln
& Mandelmus-Limetten-Dressing (*vegan*)

PLATE

Auberginen Tonnato mit Kapernbeeren



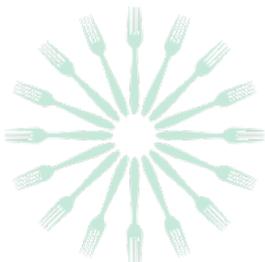
QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

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 /
ingelegter 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

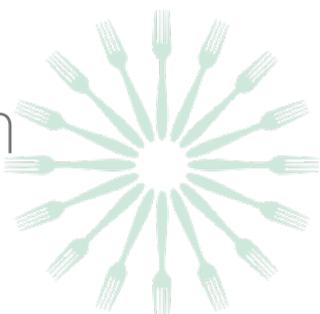
plus eine zusätzliche Vorspeise

40,50 € / ab 20 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET HILDE premium



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln

dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln
(*vegan*)

SALAT

Brokkoli-Blaubeere-Salat mit Staudensellerie,

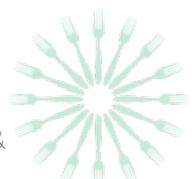
roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln
& Mandelmus-Limetten-Dressing (*vegan*)

PLATE

Auberginen Tonnato mit Kapernbeeren

PLATE

Karamellierte Cherrytomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

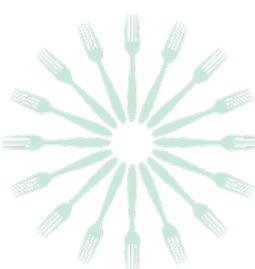


QUICHE / TARTE /
CAKE & CO.

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

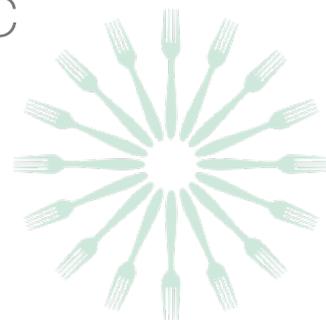
40,50 € / ab 20 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET ALWINE basic

- veggie -



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln

dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln
(*vegan*)

SALAT

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

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

SALAT

Brokkoli-Blaubeere-Salat mit Staudensellerie,

roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln
& Mandelmus-Limetten-Dressing (*vegan*)

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 /

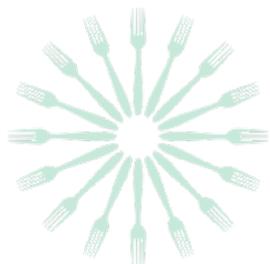
Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven,

mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch /

Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen /

ingelegter 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*)



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ALWINE basic

35,50 € / ab 20 Personen

ALWINE premium

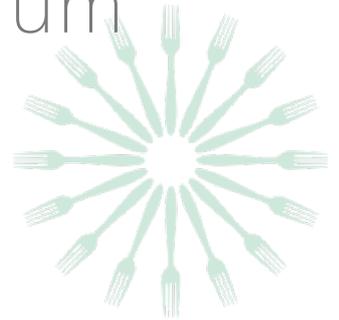
plus eine zusätzliche Vorspeise

40,50 € / ab 20 Personen



BUFFET ALWINE premium

- veggie -



SALAT

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln

dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln

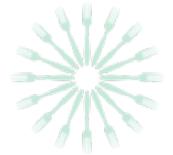
(vegan)

SALAT

Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

Frühlingszwiebeln, Chili, Erdnüssen & frischem Koriander

mit Erdnuss-Dressing *(vegan)*



SALAT

Brokkoli-Blaubeere-Salat mit Staudensellerie,

roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln

& Mandelmus-Limetten-Dressing *(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 /

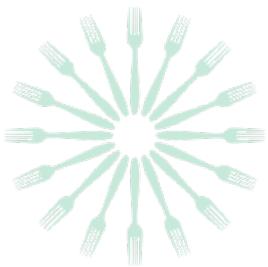
Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven,

mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch /

Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen /

ingelegter 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)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ALWINE basic

35,50 € / ab 20 Personen

ALWINE premium

plus eine zusätzliche Vorspeise

40,50 € / ab 20 Personen