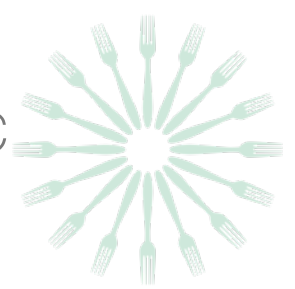




# BUFFET MINNA basic



SALAT

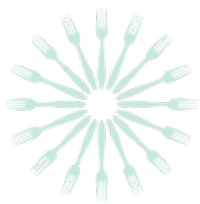
## Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

SALAT

**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

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*)  
- ab 30 Personen -

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

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# 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

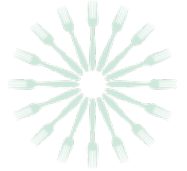
SALAT

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

Tomaten (alternativ Datteltomaten), Basilikum, Parmesanspänen & Rucola

PLATE

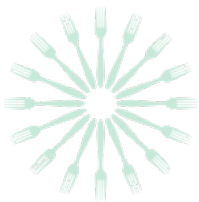
## Ofen-Paprika mit Rauchöl auf Labneh (cremiger Frischkäse) & geröstete Kürbiskerne



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) - ab 30 Personen -

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 MINNA deluxe

SALAT

## Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

SALAT

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

SALAT

## Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Paprika,

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

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*)  
- ab 30 Personen -

BROT

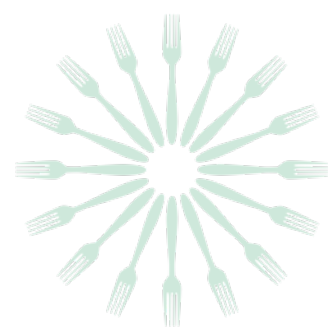
**Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder Italienisches Landbrot & Ciabatta** AUSWAHL (durch uns)

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

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# BUFFET MARTHA basic

SALAT

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

mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln

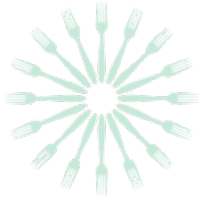
dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln  
(*vegan*)

SALAT

## **Brokkoli-Blaubeere-Salat mit Staudensellerie,**

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

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**

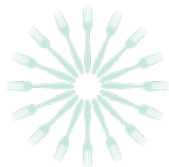
VEGGIE  
HAUPTGERICHT

**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*)

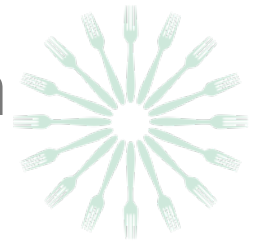
**Chorizo-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera  
**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



# BUFFET MARTHA 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

**Karamellierte Cherrytomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum**

MEDITERRANES  
BOARD

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

**getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit

Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie /

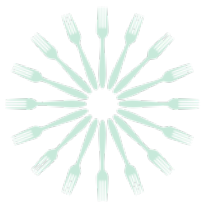
**Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit

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**

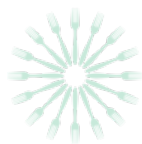
in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

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 Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

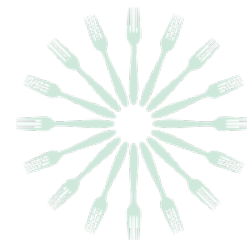


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



# BUFFET MARTHA deluxe



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)*

SALAT

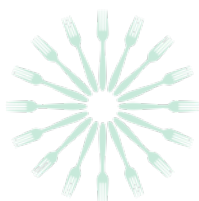
## Gebeizter Grapefruit-Lachs mit Baby Leaf Salat

& ROSAS Vinaigrette

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

## Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

HAUPTGERICHT

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

BROT

## Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder

Italienisches Landbrot & Ciabatta AUSWAHL (durch uns)

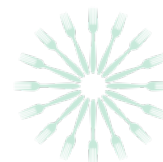
BUTTER

## 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