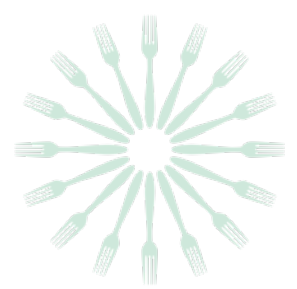




# BUFFET ROSA basic

- veggie -



## SALATE

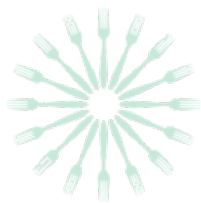
### Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

### 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 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>48,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET ROSA premium

## - veggie -

### SALATE

#### **Ziegenkäse-Trauben-Salat**

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

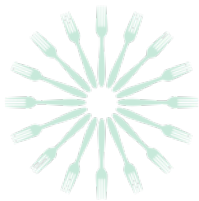
#### **Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella,**

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 Largueta-Mandeln *(vegane Variante möglich)*

### BROT



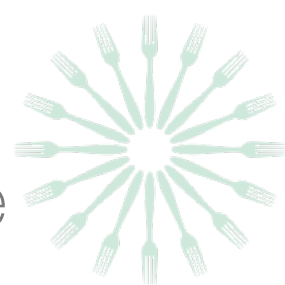
**Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder Italienisches Landbrot & Ciabatta** AUSWAHL (durch uns)

### 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>48,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET ROSA deluxe

## - veggie -

SALATE

### Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

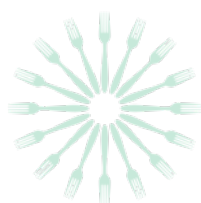
### Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella,

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)*

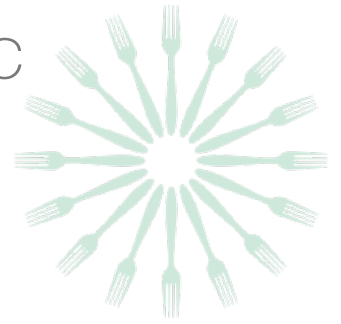
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<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>48,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET CARLA basic

## - veggie -



### SALATE

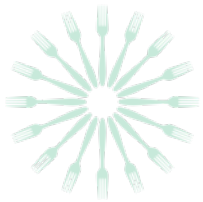
#### **Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat**

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

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

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

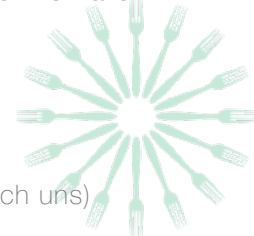
### MEDITERRANES BOARD



**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 / **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*)

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>48,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET CARLA premium

- veggie -



## SALATE

### Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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

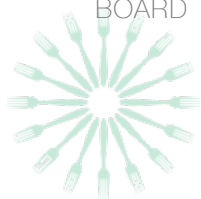
### Brokkoli-Blaubeere-Salat mit Staudensellerie,

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

## PLATE

### Karamellierte Cherry-Tomaten auf Büffelmozzarella & Basilikum

## MEDITERRANES BOARD

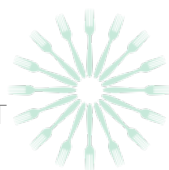


**Marinierte Bocconcini** (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / **Parmesanspäne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

## HAUPTGERICHT

**Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Oxsherztomaten**  
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*)

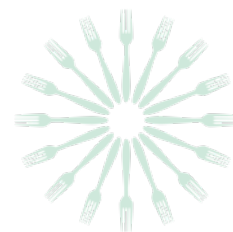
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>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>48,50 € / ab 50 Personen</b>



# BUFFET CARLA deluxe

- veggie -



## SALATE

### Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln

dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln

(vegan)

### Brokkoli-Blaubeere-Salat mit Staudensellerie,

roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln

& Mandelmus-Limetten-Dressing (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 /

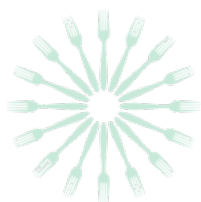
Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven, mariniert

mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / Parmesanspäne /

Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta /

saisonales Obst

AUSWAHL (durch uns)



## HAUPTGERICHT

### Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Oxsherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

## HAUPTGERICHT

### Parmigiana di melanzane - neapolitanischer Auflauf mit

Auberginen in Parmesan-Eihülle, Tomatensauce & Mozzarella

## BROT

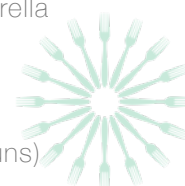
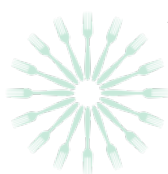
### Hausbrot (Zeit für Brot Berlin) oder

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>48,50 € / ab 50 Personen</b>

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer