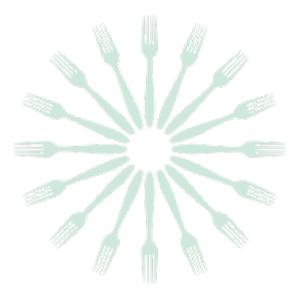




BUFFET ROSA basic

- veggie -



SALATE

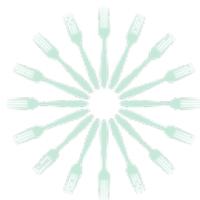
Ziegenkäse-Trauben-Salat

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

ROSA basic		35,50 € / ab 30 Personen
ROSA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
ROSA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



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

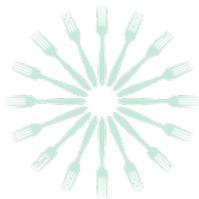
PLATE

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)

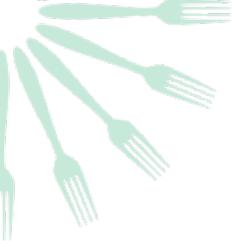
BUTTER

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



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA basic		35,50 € / ab 30 Personen
ROSA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
ROSA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



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

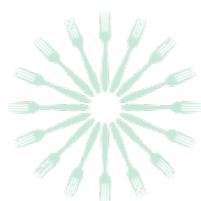
Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto rosso, Mozzarella,

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)*

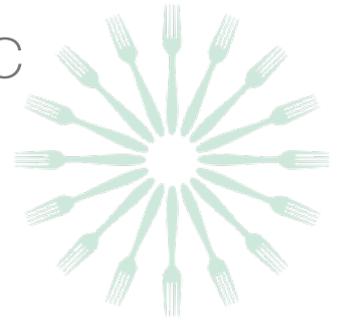
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA basic		35,50 € / ab 30 Personen
ROSA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
ROSA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



BUFFET CARLA basic

- veggie -



SALATE

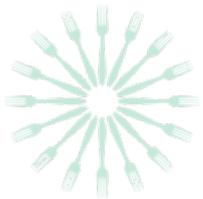
Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Babyspinat

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*)

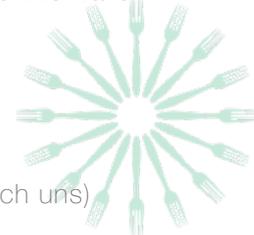
MEDITERRANES BOARD



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*)

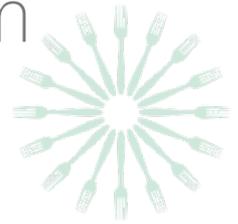
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA basic		35,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
CARLA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



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

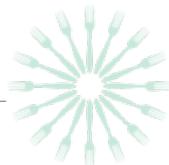


Marinierte Bocconcini (zitronige grüne Oliven-Tapenade) / **getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven**, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / **Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven**, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / **Parmesanspäne / 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*)

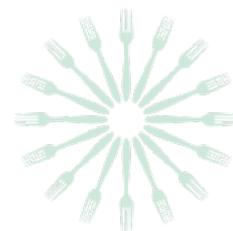
Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA basic		35,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
CARLA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen



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,

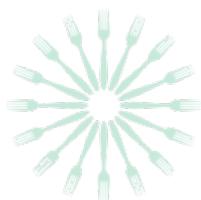
roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln
& Mandelmus-Limetten-Dressing (vegan)

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 & Oxsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

HAUPTGERICHT

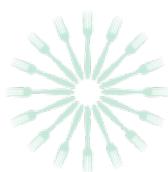
Parmigiana di melanzane - neapolitanischer Auflauf mit Auberginen in Parmesan-Eihülle, Tomatensauce & Mozzarella

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)



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA basic		35,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	plus eine zusätzliche Vorspeise	40,50 € / ab 30 Personen
CARLA deluxe	plus eine zusätzliche Vorspeise und ein weiteres Hauptgericht	48,50 € / ab 50 Personen