



# BUFFET ROSA basic

**Graved Grapefruit Lachs** (selbst gebeizt) & **gerösteter Fenchel mit Baby Leaf Salat** & ROSAS Vinaigrette (separat angerichtet)

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

## Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflöckchen) / 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)

**Frz. Estragon-Hähnchen in Dijon-Weißweinsauce** mit Noilly Prat & Crème fraiche

**Sahniges Süßkartoffelgratin** mit Salbei & Chili

**Schwarzer Neroni-Reis** aus dem ital. Piemont (bio)

oder\*

**Rahmige Bouillabaisse** (frisch gekochter Fond) **mit Fenchel, Möhren, Sellerie**, Kartoffeln, Lauch, Noilly Pat, Weißwein & frischem Estragon

**Geröstete Baguettescheiben mit Aioli**

**Galette je nach Saison** - Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Ratatouille-Galette mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Zitronen-Ricotta, Fenchel & Thymian / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch / Lachs-Galette mit Fenchel oder Zucchini / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

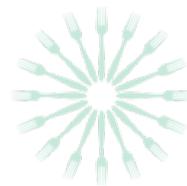
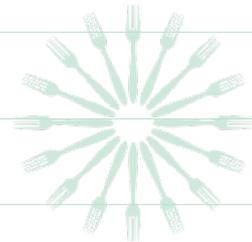
**Brot:** Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)  
AUSWAHL (durch uns)

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

**Nduja-Butter** mit Meersalzflöckchen & Pimentón de la Vera

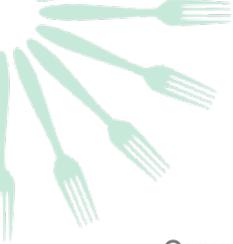
**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

\* für Caterings bis zu 30 Personen



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>ROSA basic</b>		<b>38,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>ROSA premium</b>	<b>plus ein weiteres Gericht</b>	<b>43,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>ROSA deluxe</b>	<b>plus zwei weitere Gerichte</b>	<b>48,50 € / ab 30 Personen</b>



# BUFFET ROSA premium

**Graved Grapefruit Lachs** (selbst gebeizt) & **gerösteter Fenchel mit Baby Leaf Salat** & ROSAS Vinaigrette (separat angerichtet)

**Brokkoli-Blaubeere-Salat** mit Staudensellerie, roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln & Mandelmus-Limetten-Dressing (*vegan*)

**Chicorée-Canapés mit Gorgonzola**, gerösteten span. Lagueta-Mandeln & Trüffelöl

## Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflocken) / 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)

**Frz. Estragon-Hähnchen in Dijon-Weißweinsauce** mit Noilly Prat & Crème fraiche

**Sahniges Süßkartoffelgratin** mit Salbei & Chili

**Schwarzer Neroni-Reis** aus dem ital. Piemont (bio)

oder\*

**Rahmige Bouillabaisse** (frisch gekochter Fond) mit **Fenchel, Möhren, Sellerie**, Kartoffeln, Lauch, Noilly Pat, Weißwein & frischem Estragon

**Geröstete Baguettescheiben mit Aioli**

**Galette je nach Saison** - Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Ratatouille-Galette mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Zitronen-Ricotta, Fenchel & Thymian / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch / Lachs-Galette mit Fenchel oder Zucchini / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

**Brot:** Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)  
AUSWAHL (durch uns)

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

**Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

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

\* für Caterings bis zu 30 Personen

<b>ROSA basic</b>		<b>38,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>ROSA premium</b>	<b>plus ein weiteres Gericht</b>	<b>43,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>ROSA deluxe</b>	<b>plus zwei weitere Gerichte</b>	<b>48,50 € / ab 30 Personen</b>



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# BUFFET ROSA deluxe

**Graved Grapefruit Lachs** (selbst gebeizt) & **gerösteter Fenchel mit Baby Leaf Salat** & ROSAS Vinaigrette (separat angerichtet)

**Brokkoli-Blaubeere-Salat** mit Staudensellerie, roten Zwiebeln, gerösteten span. Lagueta-Mandeln & Mandelmus-Limetten-Dressing (*vegan*)

**Chicorée-Canapés mit Gorgonzola**, gerösteten span. Langueta-Mandeln & Trüffelöl

**Gebackene Rote Bete, Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse** mit Maldon Rauchsatz auf Rucola mit Balsamico & Olivenöl

## Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflocken) / 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)

**Frz. Estragon-Hühnchen in Dijon-Weißweinsauce** mit Noilly Prat & Crème fraiche

**Sahniges Süßkartoffelgratin** mit Salbei & Chili

**Schwarzer Neroni-Reis** aus dem ital. Piemont (bio)

oder\*

**Rahmige Bouillabaisse** (frisch gekochter Fond) **mit Fenchel, Möhren, Sellerie**, Kartoffeln, Lauch, Noilly Pat, Weißwein & frischem Estragon

**Geröstete Baguettescheiben mit Aioli**

**Galette je nach Saison** - Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Ratatouille-Galette mit Auberginen, Zucchini, Tomaten, Zitronen-Ricotta, Fenchel & Thymian / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch / Lachs-Galette mit Fenchel oder Zucchini / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

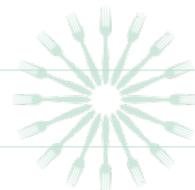
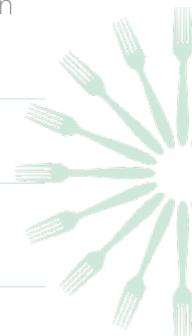
**Brot:** Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)  
AUSWAHL (durch uns)

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

**Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

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

\* für Caterings bis zu 30 Personen

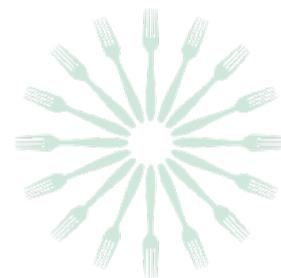


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>ROSA basic</b>		<b>38,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>ROSA premium</b>	<b>plus ein weiteres Gericht</b>	<b>43,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>ROSA deluxe</b>	<b>plus zwei weitere Gerichte</b>	<b>48,50 € / ab 30 Personen</b>



# BUFFET LOLA basic

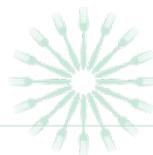


**Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Blattspinat** mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln, dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegan*)

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

## Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflocken) / 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)



## Daube de boeuff de provençal

Prov. Rinderragout in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce mit Artischockenherzen & frischem Dill

**Portugiesische Ofenkartoffeln** mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika, gegart in Weißwein & Olivenöl (*vegan*)

**Spanische Romesco Sauce** mit gerösteter Paprika & Langueta-Mandeln (*vegan*)  
- ab 30 Personen -



## Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

**Brot:** Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)  
AUSWAHL (durch uns)

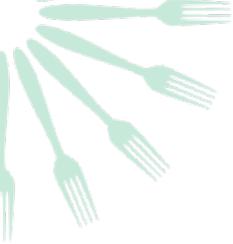
**Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili (vegane Variante möglich)

**Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>LOLA basic</b>		<b>38,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>LOLA premium</b>	<b>plus ein weiteres Gericht</b>	<b>43,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>LOLA deluxe</b>	<b>plus zwei weitere Gerichte</b>	<b>48,50 € / ab 30 Personen</b>



# BUFFET LOLA premium



**Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Blattspinat** mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln, dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegan*)

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

**Karamellierte Ofen-Tomaten** mit Büffelmozzarella & Basilikum



## Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflocken) / 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)

## Daube de boeuff de provençal

Prov. Rinderragout in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce mit Artischockenherzen & frischem Dill

**Portugiesische Ofenkartoffeln** mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika, gegart in Weißwein & Olivenöl (*vegan*)

**Spanische Romesco Sauce** mit gerösteter Paprika & Langueta-Mandeln (*vegan*)  
- ab 30 Personen -



## Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

**Brot:** Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)  
AUSWAHL (durch uns)

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

**Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

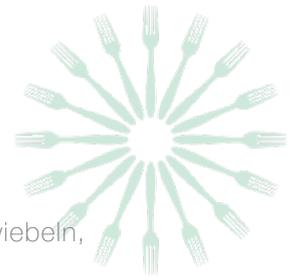
**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>LOLA basic</b>		<b>38,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>LOLA premium</b>	<b>plus ein weiteres Gericht</b>	<b>43,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>LOLA deluxe</b>	<b>plus zwei weitere Gerichte</b>	<b>48,50 € / ab 30 Personen</b>



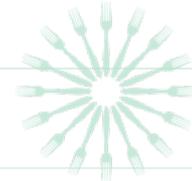
# BUFFET LOLA deluxe



**Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Blattspinat** mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln, dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln *(vegan)*

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

**Karamellierte Ofen-Tomaten** mit Büffelmozzarella & Basilikum



**Chicken Caesar Salad** - Römersalat mit Hühnchen, Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

## Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflocken) / 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)

## Daube de boeuff de provençal

Prov. Rinderragout in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce mit Artischockenherzen & frischem Dill

**Portugiesische Ofenkartoffeln** mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Paprika, gegart in Weißwein & Olivenöl *(vegan)*

**Spanische Romesco Sauce** mit gerösteter Paprika & Largueta-Mandeln *(vegan)*  
- ab 30 Personen -



## Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

**Brot:** Italienisches Landbrot / Ciabatta / Foccacia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)  
AUSWAHL (durch uns)

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

**Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

<b>LOLA basic</b>		<b>38,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>LOLA premium</b>	<b>plus ein weiteres Gericht</b>	<b>43,50 € / ab 20 Personen</b>
<b>LOLA deluxe</b>	<b>plus zwei weitere Gerichte</b>	<b>48,50 € / ab 30 Personen</b>