



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. Lagueta-Mandeln & Mandelmus-Limetten-Dressing (*vegan*)

Mediterranes Board

Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflöcken) / 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 fraîche

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 / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

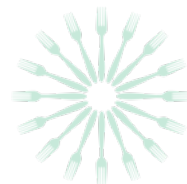
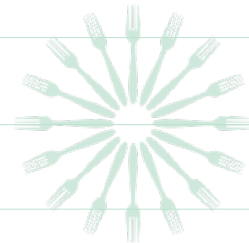
Brot: Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

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

Nduja-Butter mit Meersalzflöcken & 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

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



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

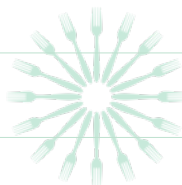
Mediterranes Board

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-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 / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

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

* für Caterings bis zu 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



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. Lagueta-Mandeln & Trüffelöl

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

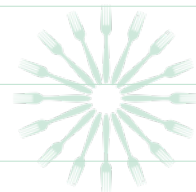
Mediterranes Board

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-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 / 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

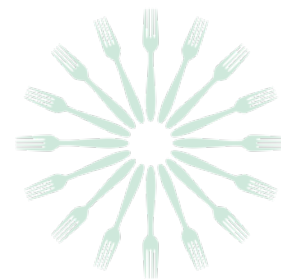
* für Caterings bis zu 30 Personen

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET LOLA basic

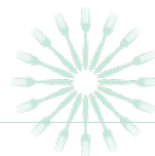


Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Blattspinat mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln, dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*vegan*)

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)

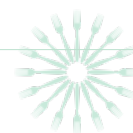


Daube de boeuff de provençal

Südfz. Rinderragout mit Möhren, Sellerie, Kalamata-Oliven in Rotweinsauce mit Thymian, Lorbeer & Orangenabrieb

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 / 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

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



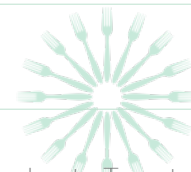
BUFFET LOLA premium



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

Südfnz. Rinderragout mit Möhren, Sellerie, Kalamata-Oliven in Rotweinsauce mit Thymian, Lorbeer & Orangenabrieb

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

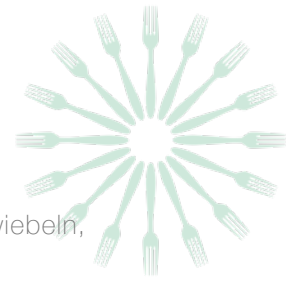
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



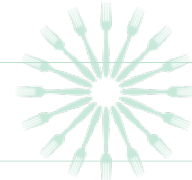
BUFFET LOLA deluxe



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)*

Karamellisierte 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

Südfrz. Rinderragout mit Möhren, Sellerie, Kalamata-Oliven in Rotweinsauce mit Thymian, Lorbeer & Orangenabrieb

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

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