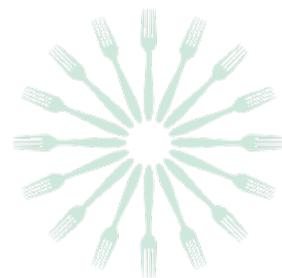




BUFFET CARLA basic



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

Tabouleh mit gerösteten Zucchini, Harissa-Kichererbsen, karamellisierten Kirschtomaten, Feta, roten Zwiebeln, frischer Petersilie & Minze



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 / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst
AUSWAHL (durch uns)

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

oder

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

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

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

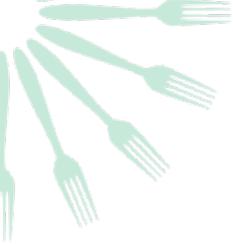


Brot: Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



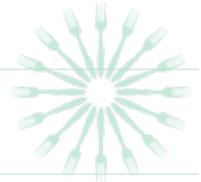
BUFFET CARLA premium



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

Tabouleh mit gerösteten Zucchini, Harissa-Kichererbsen, karamellisierten Kirschtomaten, Feta, roten Zwiebeln, frischer Petersilie & Minze

Chicorée-Canapés mit Gorgonzola, gerösteten span. Langueta-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 / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst
AUSWAHL (durch uns)

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

oder

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

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



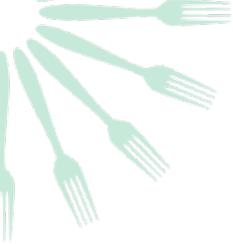
Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten
in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

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

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



BUFFET CARLA deluxe



Ziegenkäse-Trauben-Salat - gebackene Trauben, Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse mit Rauchsalz & gepickelte rote Zwiebeln auf Baby-Leaf-Salat, dazu: Balsamico & kret. Olivenöl

Tabouleh mit gerösteten Zucchini, Harissa-Kichererbsen, karamellisierten Kirschtomaten, Feta, roten Zwiebeln, frischer Petersilie & Minze

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

Süßkartoffel-Belugalinsen-Salat auf Blattspinat mit Granatapfel & gepickelten Zwiebeln, dazu: fruchtige Granatapfel-Balsamico-Vinaigrette mit Datteln (*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 / Parmesanspäne / Rucola / gegrillte Artischockenherzen / eingelegter Feta / saisonales Obst
AUSWAHL (durch uns)

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

oder

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

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

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)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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