



BUFFET ROSA basic

Graved Grapefruit Lachs (selbst gebeizt) **mit Wasabi-Dip & Baby Leaf Salat mit ROSAS Vinaigrette** (separat angerichtet)

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 / 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 / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch / Lachs-Galette mit Fenchel oder Zucchini / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

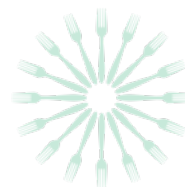
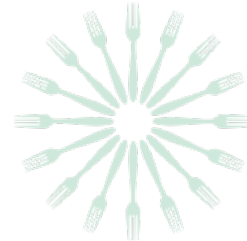
Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Foccacia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

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



ROSA basic		42,50 € / ab 20 Personen
ROSA premium	plus einem Apéro-Häppchen	46,00 € / ab 20 Personen
ROSA deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	51,00 € / ab 30 Personen



BUFFET ROSA premium

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

Graved Grapefruit Lachs (selbst gebeizt) mit **Wasabi-Dip** & **Baby Leaf Salat mit ROSAS Vinaigrette** (separat angerichtet)

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 / 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 / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch / Lachs-Galette mit Fenchel oder Zucchini / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

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

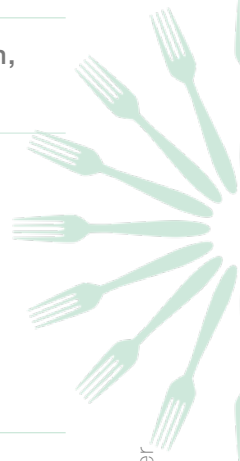
Nduja-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

* für Caterings bis zu 30 Personen

ROSA basic		42,50 € / ab 20 Personen
ROSA premium	plus einem Apéro-Häppchen	46,00 € / ab 20 Personen
ROSA deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	51,00 € / ab 30 Personen

Stand Februar 26



Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET ROSA deluxe

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

Graved Grapefruit Lachs (selbst gebeizt) **mit Wasabi-Dip & Baby Leaf Salat mit ROSAS Vinaigrette** (separat angerichtet)

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

Marokkanischer Möhrensalat mit Rosinen, roten Zwiebeln, gerösteten Pistazien, frischem Koriander & zitroniges Dressing mit Honig & Ingwer

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 / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch / Lachs-Galette mit Fenchel oder Zucchini / Galette Lorraine mit Lauch, zweierlei Schinken & Taleggio

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Foccacia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

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

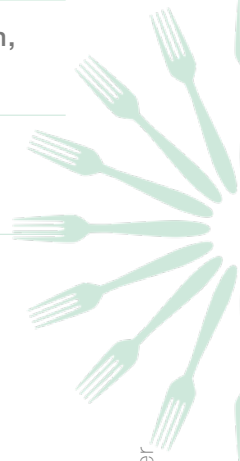
Nduja-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

* für Caterings bis zu 30 Personen

ROSA basic		42,50 € / ab 20 Personen
ROSA premium	plus einem Apéro-Häppchen	46,00 € / ab 20 Personen
ROSA deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	51,00 € / ab 30 Personen

Stand Februar 26

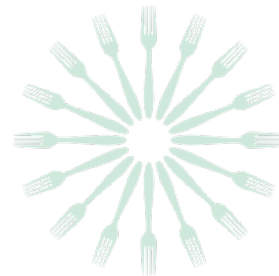


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer





BUFFET LOLA basic



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

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

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: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / 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

LOLA basic		42,50 € / ab 20 Personen
LOLA premium	plus einem Apéro-Häppchen	46,00 € / ab 20 Personen
LOLA deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	51,00 € / ab 30 Personen



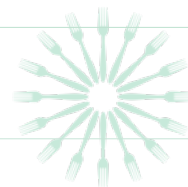
BUFFET LOLA premium



Karamellisierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

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

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette



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)

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: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaus Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Foccacia / Abendbrot & Schweizer Brot (Beumer-Lutum)
AUSWAHL (durch uns)

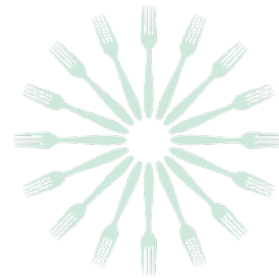
Tomaten-Basilikum-Butter mit Maldon Sea Salt & Chili (vegane Variante möglich)
Nduja-Butter mit Meersalzflöcken & Pimentón de la Vera
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

LOLA basic		42,50 € / ab 20 Personen
LOLA premium	plus einem Apéro-Häppchen	46,00 € / ab 20 Personen
LOLA deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	51,00 € / ab 30 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



BUFFET LOLA deluxe



Karamellisierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

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

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette



Mango-Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Frühlingszwiebeln, Chili, gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander
mit cremigem Erdnuss-Limetten-Dressing (*vegan*)

Mediterranes Board

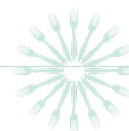
Marinierte Bocconcini (rosa Pfeffer, Zitronenabrieb, Meersalzflocken) / getrocknete Tomaten / Kalamata-Oliven, mariniert mit Granatapfelmelasse, Zitrone, Koriander & frischer Petersilie / Datteltomaten / mit Mandeln gefüllte grüne Oliven, mariniert mit Orange, Fenchel, Chili & Knoblauch / geräucherter 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: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / 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

LOLA basic		42,50 € / ab 20 Personen
LOLA premium	plus einem Apéro-Häppchen	46,00 € / ab 20 Personen
LOLA deluxe	plus einem Apéro-Häppchen und einem weiteren Salat	51,00 € / ab 30 Personen