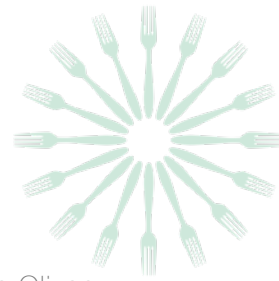




BUFFET CARLA basic



Salat Tanoreen - Rucola, Blattspinat, Kopfsalat, Datteltomaten, rote Zwiebeln, grüne Oliven, karamellisierte Walnüsse & frische Minze
dazu: zitronige Granatapfel-Vinaigrette mit geröstetem Sesamöl (*vegan*)

Karamellisierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum



Mediterranean Feast Board

Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

Gemüse: Ofen-Paprika mit kretischem Olivenöl, weißem Balsamico & Meersalzflocken / geröstete Harissa-Möhren / karamellisierte Ofen-Fenchel

Antipasti: gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni

saisonales Obst / Datteltomaten (*zum Teil vegan*)
AUSWAHL (durch uns)

Galette je nach Saison - Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren
dazu: **Gurken-Joghurt**



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 -

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia
AUSWAHL (durch uns)

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

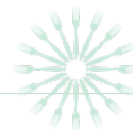
CARLA basic	42,50 € / ab 20 Personen
CARLA premium	46,00 € / ab 20 Personen
CARLA deluxe	51,00 € / ab 30 Personen



BUFFET CARLA premium



Salat Tanoreen - Rucola, Blattspinat, Kopfsalat, Datteltomaten, rote Zwiebeln, grüne Oliven, karamellisierte Walnüsse & frische Minze
dazu: zitronige Granatapfel-Vinaigrette mit geröstetem Sesamöl (*vegan*)



Karamellisierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Risoni-Salat mit gerösteter Paprika, getrockneten Tomaten, Artischocken, roten Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Feta & Basilikum (*vegane Variante möglich*)

Mediterranean Feast Board

Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

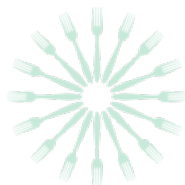
Gemüse: Ofen-Paprika mit kretischem Olivenöl, weißem Balsamico & Meersalzflocken / geröstete Harissa-Möhren / karamellisierter Ofen-Fenchel

Antipasti: gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni

saisonales Obst / Datteltomaten (*zum Teil vegan*)
AUSWAHL (durch uns)

Galette je nach Saison - Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren
dazu: **Gurken-Joghurt**



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 -

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Foccacia
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	42,50 € / ab 20 Personen
CARLA premium	46,00 € / ab 20 Personen
CARLA deluxe	51,00 € / ab 30 Personen



BUFFET CARLA deluxe



Salat Tanoreen - Rucola, Blattspinat, Kopfsalat, Datteltomaten, rote Zwiebeln, grüne Oliven, karamellisierte Walnüsse & frische Minze
dazu: zitronige Granatapfel-Vinaigrette mit geröstetem Sesamöl (*vegan*)

Karamellisierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Risoni-Salat mit gerösteter Paprika, getrockneten Tomaten, Artischocken, roten Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Feta & Basilikum (*vegane Variante möglich*)

Marokkanischer Möhrensalat mit Medjool-Datteln, roten Zwiebeln, gerösteten Pistazien, frischem Koriander

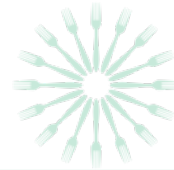
Mediterranean Feast Board

Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino / Parmesanspäne

Gemüse: Ofen-Paprika mit kretischem Olivenöl, weißem Balsamico & Meersalzflocken / geröstete Harissa-Möhren / karamellisierter Ofen-Fenchel

Antipasti: gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni

saisonales Obst / Datteltomaten (*zum Teil vegan*)
AUSWAHL (durch uns)



Galette je nach Saison - Kürbis-Möhren-Galette mit Orange, Mascarpone & Salbei / Trauben-Ziegenkäse-Galette mit Lauch

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren
dazu: **Gurken-Joghurt**



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 -

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta / Focaccia
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	42,50 € / ab 20 Personen
CARLA premium	46,00 € / ab 20 Personen
CARLA deluxe	51,00 € / ab 30 Personen