



BUFFET ROSA basic

Graved Campari Lachs (selbst gebeizt) mit Orange, rosa Pfefferbeeren & frischem Kerbel
dazu: **Meerrettich-Dip**

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

Mediterranean Feast Board

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

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

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

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

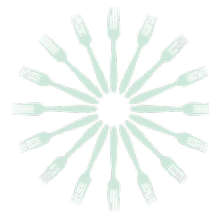
saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns (*zum Teil vegan*)

Frz. Estragon-Hühnchen in Dijon-Béchamelsauce mit Lauch & Staudensellerie (Kikok)

Sahniges Süßkartoffelgratin mit Salbei & Chili

Basmati Reis (bio)



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
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

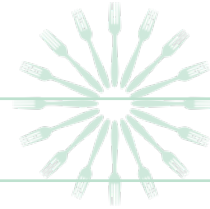
ROSA basic	42,50 € / ab 20 Personen
ROSA premium	46,00 € / ab 20 Personen
ROSA deluxe	51,00 € / ab 30 Personen



BUFFET ROSA premium

Graved Campari Lachs (selbst gebeizt) mit Orange, rosa Pfefferbeeren & frischem Kerbel
dazu: **Meerrettich-Dip**

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



Polpettine al sugo - Sizilianische Hackbällchen in Tomatensauce

Mediterranean Feast Board

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

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

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 / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns (*zum Teil vegan*)

Frz. Estragon-Hühnchen in Dijon-Béchamelsauce mit Lauch & Staudensellerie (Kikok)

Sahniges Süßkartoffelgratin mit Salbei & Chili



Basmati Reis (bio)

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
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

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



BUFFET ROSA deluxe

Graved Campari Lachs (selbst gebeizt) mit Orange, rosa Pfefferbeeren & frischem Kerbel
dazu: **Meerrettich-Dip**

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



Polpettine al sugo - Sizilianische Hackbällchen in Tomatensauce

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

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

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 / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns (*zum Teil vegan*)

Frz. Estragon-Hühnchen in Dijon-Béchamelsauce mit Lauch & Staudensellerie (Kikok)

Sahniges Süßkartoffelgratin mit Salbei & Chili

Basmati Reis (bio)

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
AUSWAHL (durch uns)

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

Nduja-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

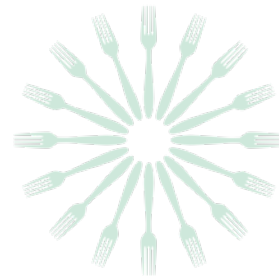
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



BUFFET LOLA basic



Karamellierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

Mediterranean Feast Board

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

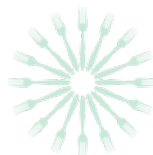
Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

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

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

saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns *(zum Teil vegan)*



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 -



Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren

dazu: **Gurken-Joghurt**

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta

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	46,00 € / ab 20 Personen
LOLA deluxe	51,00 € / ab 30 Personen



BUFFET LOLA premium



Karamellierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

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

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami

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

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

saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns *(zum Teil vegan)*

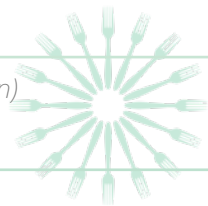


Daube de boeuff de provençal

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 -



Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren

dazu: **Gurken-Joghurt**

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

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

Nduja-Butter mit Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

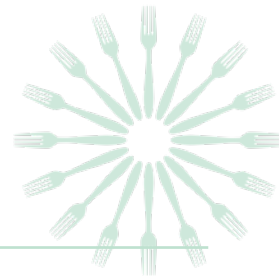
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



BUFFET LOLA deluxe



Karamellisierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen & Piment d'Espelette

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

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

Mediterranean Feast Board

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

Charcuterie: Trüffel-Prosciutto / Parmaschinken / Fenchel-Salami



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 / Meeresfrüchtesalat

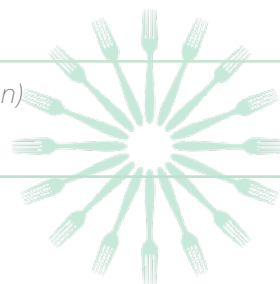
AUSWAHL durch uns *(zum Teil vegan)*

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 -



Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren

dazu: Gurken-Joghurt

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
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	46,00 € / ab 20 Personen
LOLA deluxe	51,00 € / ab 30 Personen