



BUFFET ROSA basic

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

Ziegenkäse-Trauben-Salat - gebackene Trauben, Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse mit
Rauchsalz & 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*)

Frz. Estragon-Hähnchen in Dijon-Béchamelsauce mit Lauch & Staudensellerie

Sahniges Süßkartoffelgratin mit Salbei & Chili

Basmati Reis (Reishunger Bremen, bio)

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

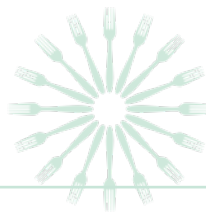
in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

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

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

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 / karamellisierter Ofen-Fenchel

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

saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

AUSWAHL durch uns (zum Teil vegan)

Frz. Estragon-Hähnchen in Dijon-Béchamelsauce mit Lauch & Staudensellerie

Sahniges Süßkartoffelgratin mit Salbei & Chili



Basmati Reis (Reishunger Bremen, bio)

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

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**

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

Polpettine al sugo - Sizilianische Hackbällchen in Tomatensauce

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

Mediterranean Feast Board

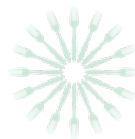
Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino /
Parmesanspäne

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

Sahniges Süßkartoffelgratin mit Salbei & Chili

Basmati Reis (Reishunger Bremen, bio)

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaus 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

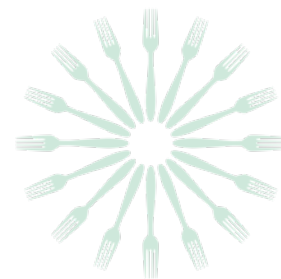
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

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

Chicken Caesar Salad - Römersalat mit Hühnchen, Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

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)*

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren & Feta

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

Chicken Caesar Salad - Römersalat mit Hühnchen, Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto Rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Rucola & Basilikum

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)*

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren & Feta

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

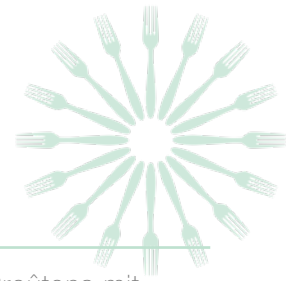
Lachs-Butter mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

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



Karamellierte Ofen-Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Chicken Caesar Salad - Römersalat mit Hähnchen, Parmesan & frisch gerösteten Croûtons mit Caesar Dressing

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto Rosso, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Rucola & Basilikum

Mango-Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Frühlingszwiebeln, Chili, gerösteten Erdnüssen & 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 / 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)*

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren & Feta

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