



# BUFFET ROSA basic

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

---

**Ziegenkäse-Trauben-Salat** - gebackene Trauben, Ziegenkäse, karamellierte 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 / karamellierter Ofen-Fenchel

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

saisonales Obst / Datteltomaten / Meeresfrüchtesalat

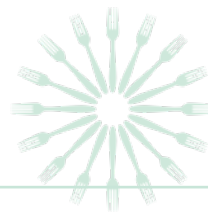
AUSWAHL durch uns *(zum Teil vegan)*

---

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

**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

---

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# 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 (Kikok)

**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

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



# 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

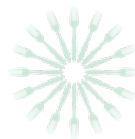
Käse: In zitroniger grüner Oliventapenade marinierte Bocconcini / eingelegter Feta / Pecorino /  
Parmesanspäne

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 (Kikok)

**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

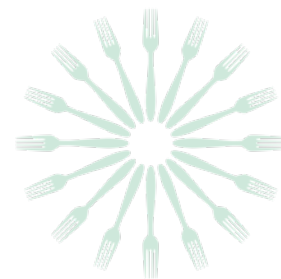
**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

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)*

---

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

- ab 30 Personen -

---

**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

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



# 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

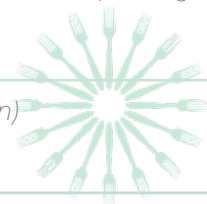
AUSWAHL durch uns *(zum Teil vegan)*

## **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)*

**Spanische Romesco Sauce** mit gerösteter Paprika & Langueta-Mandeln *(vegan)*  
- ab 30 Personen -



## **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

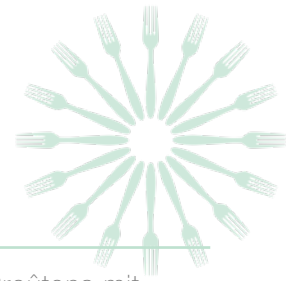
**Lachs-Butter** mit frischem Estragon & Zitronenabrieb

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer



# 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

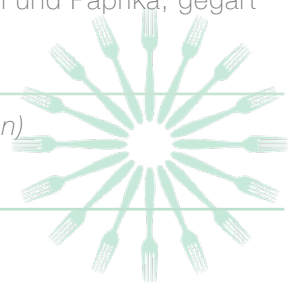
AUSWAHL durch uns *(zum Teil vegan)*

## 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)*

**Spanische Romesco Sauce** mit gerösteter Paprika & Langueta-Mandeln *(vegan)*  
- ab 30 Personen -



## Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren & Feta

dazu: **Gurken-Joghurt**

**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

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