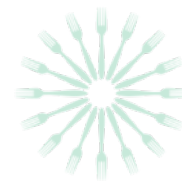




ROSAS

BUFFET zum Barbecue

ROMY



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

Risoni-Salat mit gerösteter Paprika & Zucchini, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Kalamata-Oliven, Feta & Basilikum

Kizir mit Blaubeere & Feta - Anatolischer Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken, Petersilie & Minze mit Granatapfel-Zitronen-Dressing

Gnocchetti Sardi Salat mit Pesto - Pesto Rosso / Rucola-Salzmandel-Pesto -, getrockneten Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmesanspänen & Basilikum

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

Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Thunfisch, Staudensellerie, Oliven, Basilikum & Rucola / alternativ **mit Mozzarella**

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

Ziegenkäse-Trauben-Salat

gebackene Trauben, Ziegenkäse, gepickelte rote Zwiebeln & karamellierte Walnüsse mit Rauchsatz 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 & Meersalzflöcken / gebackene Mini-Auberginen
 - * **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten
- AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan*-

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

Butter:

- * **Beurre Noisette** - aufgeschlagene Nussbutter
- * **Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili (*vegane Variante möglich*)
- * **Nduja-Butter** mit Meersalzflöcken & Pimentón de la Vera

Dip:

- * **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
 - * **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout & Chili**
 - * **Paprika-Feta-Dip**
 - * **Zitroniger Räucherlachs-Dip** mit Frischkäse, Crème fraîche, Meerrettich & frischem Dill
- AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

ROMY basic	mit zwei Salaten AUSWAHL unserer Küche	25,00 € / ab 40 Personen
ROMY premium	mit drei Salaten AUSWAHL unserer Küche	29,50 € / ab 60 Personen
ROMY deluxe	mit vier Salaten zum Premium-Preis	ab 80 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

