



BUFFET ROSA basic

Panzanella mit karamellisierten Ofen-Tomaten, Büffelmozzarella & Basilikum

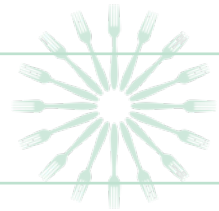
Graved Campari Lachs (selbst gebeizt) mit Orange, rosa Pfefferbeeren & frischem Kerbel
dazu: **Meerrettich-Dip**

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 / gebackene Mini-Auberginen
 - * **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten
- AUSWAHL unserer Küche - zum Teil vegan-

Frz. Estragon-Hühnchen jungen Kartoffeln in Dijon-Weißweinsauce mit Noilly Prat & Crème fraiche

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten
in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta



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 Meersalzflocken & Pimentón de la Vera

Dip:

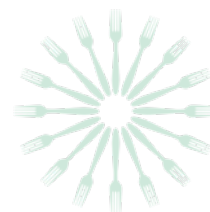
- * **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
 - * **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout & Chili**
 - * **Paprika-Feta-Dip**
 - * **Zitroniger Räucherlachs-Dip** mit Frischkäse, Crème fraiche, Meerrettich & frischem Dill
- AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA basic	42,50 € / ab 20 Personen
ROSA premium	47,50 € / ab 30 Personen
ROSA deluxe	52,50 € / ab 50 Personen



BUFFET ROSA premium



Panzanella mit karamellisierten Ofen-Tomaten, Büffelmozzarella & Basilikum

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

Vitello Tonnato *oder* **Auberginen Tonnato**

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 / gebackene Mini-Auberginen
 - * **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten
- AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan-*

Frz. Estragon-Hühnchen jungen Kartoffeln in Dijon-Weißweinsauce mit Noilly Prat & Crème fraiche

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta



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 Meersalzflocken & 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 fraiche, Meerrettich & frischem Dill

AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA basic	42,50 € / ab 20 Personen
ROSA premium	47,50 € / ab 30 Personen
ROSA deluxe	52,50 € / ab 50 Personen



BUFFET ROSA deluxe

Panzanella mit karamellisierten Ofen-Tomaten, Büffelmozzarella & Basilikum

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

Vitello Tonnato *oder* **Auberginen Tonnato**

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 / gebackene Mini-Auberginen
 - * **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten
- AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan-*



Frz. Estragon-Hühnchen jungen Kartoffeln in Dijon-Weißweinsauce mit Noilly Prat & Crème fraiche

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta

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 Meersalzflocken & 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 fraiche, Meerrettich & frischem Dill

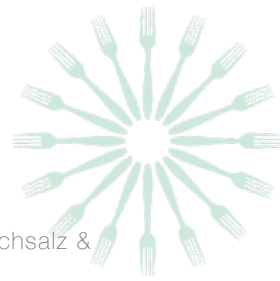
AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

ROSA basic	42,50 € / ab 20 Personen
ROSA premium	47,50 € / ab 30 Personen
ROSA deluxe	52,50 € / ab 50 Personen



BUFFET LOLA basic



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

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 / gebackene Mini-Auberginen
 - * **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten
- AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan-*



Daube de boeuff de provençal

Prov. Rinderragout in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce mit Artischockenherzen & frischem Dill

Basmati-Reis (bio, Reishunger Bremen)

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren & Feta

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

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

AUSWAHL unserer Küche

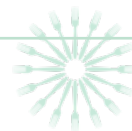
Butter:

- * **Beurre Noisette** - aufgeschlagene Nussbutter
- * **Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili (*vegane Variante möglich*)
- * **Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & 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)

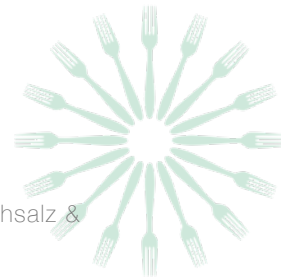


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

LOLA basic	42,50 € / ab 20 Personen
LOLA premium	47,50 € / ab 30 Personen
LOLA deluxe	52,50 € / ab 50 Personen



BUFFET LOLA premium



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

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

Suppe: Wassermelonen Gazpacho Andaluz - geeiste spanische Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken & Paprika (*vegan*) - serviert in schönen Champagnerkühlern (Laurent Perrier oder Geldermann) - *oder*
Italianische Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta *oder* **Fenchelsüppchen mit Sahne & Noilly Prat** (*saisonal*)

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 / gebackene Mini-Auberginen
 - * **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten
- AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan-*

Daube de boeuff de provençal

Prov. Rinderragout in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce mit Artischockenherzen & frischem Dill

Basmati-Reis (bio, Reishunger Bremen)

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren & Feta

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

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

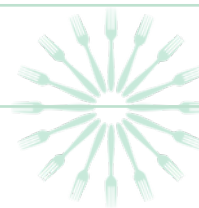
Butter:

- * **Beurre Noisette** - aufgeschlagene Nussbutter
- * **Tomaten-Basilikum-Butter** mit Maldon Sea Salt & Chili (*vegane Variante möglich*)
- * **Nduja-Butter** mit Meersalzflocken & 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)

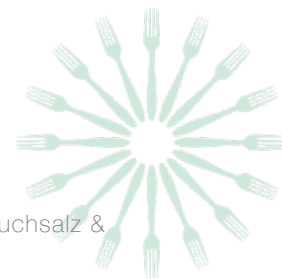


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

LOLA basic	42,50 € / ab 20 Personen
LOLA premium	47,50 € / ab 30 Personen
LOLA deluxe	52,50 € / ab 50 Personen



BUFFET LOLA deluxe



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

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

Suppe: Wassermelonen Gazpacho Andaluz - geeiste spanische Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken & Paprika (*vegan*) - serviert in schönen Champagnerkühlern (Laurent Perrier oder Geldermann) - *oder*
Italienische Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta *oder* **Fenchelsüppchen mit Sahne & Noilly Prat** (*saisonal*)

Mango-Coleslaw mit Spitzkohl, Möhren, Frühlingszwiebeln, Chili, gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander mit cremigem Erdnuss-Limetten-Dressing (*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 / gebackene Mini-Auberginen
 - * **Antipasti:** gegrillte Artischockenherzen / getrocknete Tomaten / marinierte Kalamata-Oliven / Peperoni / Meeresfrüchtesalat / Datteltomaten
- AUSWAHL unserer Küche - *zum Teil vegan*-



Daube de boeuff de provençal

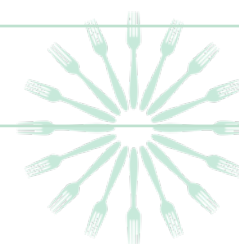
Prov. Rinderragout in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce mit Artischockenherzen & frischem Dill

Basmati-Reis (bio, Reishunger Bremen)

Spinat-Quinoa-Fritters mit Möhren & Feta

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

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 Meersalzflocken & 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 fraiche, Meerrettich & frischem Dill

AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

LOLA basic	42,50 € / ab 20 Personen
LOLA premium	47,50 € / ab 30 Personen
LOLA deluxe	52,50 € / ab 50 Personen