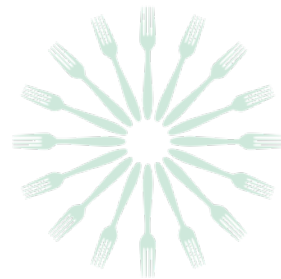




BUFFET CARLA basic



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

Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit karamellisierten Tomaten, Büffelmozzarella, frisch gerösteten Croûtons & Basilikum



Mediterranean Feast Board

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

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



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*)

Dip:

- * **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
- * **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout** & Chili
- * **Paprika-Feta-Dip**

AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA basic	42,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	47,50 € / ab 50 Personen
CARLA deluxe	52,50 € / ab 80 Personen



BUFFET CARLA premium



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



Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit karamellisierten Tomaten, Büffelmozzarella, frisch gerösteten Croûtons & Basilikum

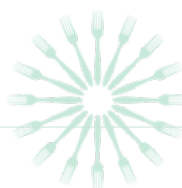
Suppe: Wassermelonen Gazpacho Andaluz - geeiste spanische Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken & Paprika (*vegan*) - serviert in schönen Champagnerkühlern (Laurent Perrier oder Geldermann) - *oder* **Italienische Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta** *oder* **Fenchelsüppchen mit Sahne & Noilly Prat** (*saisonal*)

Mediterranean Feast Board

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

Frische Tortelloni mit jungem Spinat & Ochsenherztomaten

in sahniger Tomatensauce, überbacken mit Feta



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*)

Dip:

- * **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
- * **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout** & Chili
- * **Paprika-Feta-Dip**

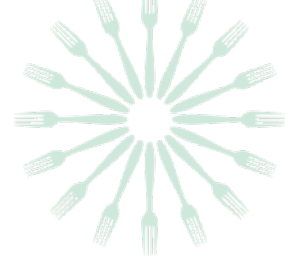
AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA basic	42,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	47,50 € / ab 50 Personen
CARLA deluxe	52,50 € / ab 80 Personen



BUFFET CARLA deluxe



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

Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit karamellisierten Tomaten, Büffelmozzarella, frisch gerösteten Croûtons & 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*)

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
 - * **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*



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

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*)

Dip:

- * **Zitroniges grüne Oliven-Labneh**
- * **Dattel-Walnuss-Dip mit Ras el Hanout** & Chili
- * **Paprika-Feta-Dip**

AUSWAHL unserer Küche (2 Butter, 1 Dip)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

CARLA basic	42,50 € / ab 30 Personen
CARLA premium	47,50 € / ab 50 Personen
CARLA deluxe	52,50 € / ab 80 Personen