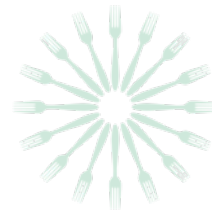




ROSAS Apérohäppchen



Antipasti-Spieße:

Mozzarella mit grüne Oliven-Tapenade, getrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven, Artischocken, Datteltomaten, geräucherter Schinken & Basilikum (zur Hälfte veggie)

Sausage Rolls mit Salsiccia, Granny Smith, Dijonsenf & Pistazien

alternativ:



Chicorée-Canapés mit Blaue Kornblume (mildem dänischen Blauschimmelkäse), karamellisierten Walnüssen mit Maldon Rauchsatz & Trüffelöl

bitte treffen Sie eine Auswahl zwischen den beiden Gerichten

Wasabi-Rahmgurkensalat mit Garnelen, angerichtet in Portionsschälchen in französischen Weinkisten

alternativ:

Tortilla de Patatas - spanisches Kartoffel-Omelett - mit Kürbis & frischem Babyspinat / Paprika & Chorizo / Lachs & Fenchel je nach Saison

bitte treffen Sie eine Auswahl zwischen den beiden Gerichten



Cake salé - herzhafter französischer Kuchen mit saisonal wechselnden Zutaten wie Gruyère, Feta, Parmesan, Schinken, Oliven, getrockneten Tomaten, Gemüse oder Kräutern

Grazing Board

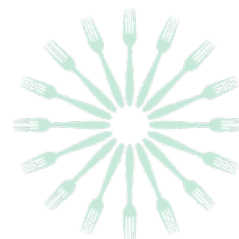
Käseauswahl / Salami / Trauben / Beeren / saisonales Obst / geröstete span. Langueta-Mandeln / Nüsse / Trockenfrüchte / Feigenmarmelade / Clementinensenf / Dulce de membrillo (span. Quittengelee) / Peperoni / Cornichons

AUSWAHL unserer Küche

Hausgemachte Bagel-Chips, Auswahl an Crackern, Taralli, englische Chips & zwei Dips:

- * 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



Als Begleitung zu einem Apéro oder Empfang mit kleinen herzhaften Snacks, kein sättigendes Buffet.

ROSAS Apérohäppchen

21,50 € netto pro Person / ab 40 Personen

Stand Oktober 26

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer