BUFFET CARLA basic

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 confierten Datteltomaten, 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

Gerösteter Blumenkohl mit Curry & Senf-Cheddar-Sauce
Topping: knuspriges Pangrattato mit frischer Petersilie

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

Basmati-Reis (bio, Reishunger Bremen)

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**

Stand Oktober 26

BUFFET CARLA premium

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 confierten Datteltomaten, 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** *oder* **Zitroniges Erbsen-Kokossüppchen** mit gerösteten Kokoschips *(vegan)* - *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

Gerösteter Blumenkohl mit Curry & Senf-Cheddar-Sauce
Topping: knuspriges Pangrattato mit frischer Petersilie

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

Basmati-Reis (bio, Reishunger Bremen)

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**

Stand Oktober 26

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 confierten Datteltomaten, 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** *oder*
Zitroniges Erbsen-Kokossüppchen mit gerösteten Kokoschips *(vegan)* - *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

Gerösteter Blumenkohl mit Curry & Senf-Cheddar-Sauce
Topping: knuspriges Pangrattato mit frischer Petersilie

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

Basmati-Reis (bio, Reishunger Bremen)

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)

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

Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

Stand Oktober 26