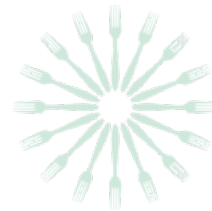




BUFFET ROSA basic



Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit confierten Datteltomaten, Büffelmozzarella, frisch gerösteten Croûtons & 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

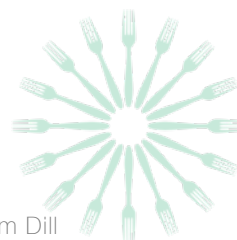
Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
AUSWAHL unserer Küche

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)

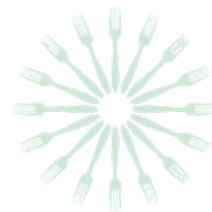


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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 - Toskanischer Brotsalat mit confierten Datteltomaten, Büffelmozzarella, frisch gerösteten Croûtons & 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

Polpette al sugo - gebackene italienische Fleischbällchen mit Parmesan & Petersilie in Tomatensauce **(bio)**
dazu: **Basmati-Reis** (bio, Reishunger Bremen)

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



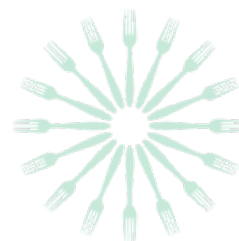
Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
AUSWAHL unserer Küche

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)

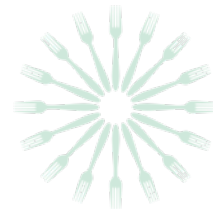


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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 - Toskanischer Brotsalat mit confierten Datteltomaten, Büffelmozzarella, frisch gerösteten Croûtons & Basilikum

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

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

Polpette al sugo - gebackene italienische Fleischbällchen mit Parmesan & Petersilie in Tomatensauce (**bio**)
dazu: **Basmati-Reis** (bio, Reishunger Bremen)

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



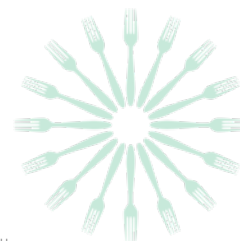
Brot: Sylter Sauerteigbrot (Jochen Gaues Hamburg) / Italienisches Landbrot / Ciabatta
AUSWAHL unserer Küche

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

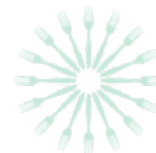


Ziegenkäse-Trauben-Salat - gebackene Trauben, Ziegenkäse, karamellisierte Walnüsse mit Rauchsatz & gepickelte rote Zwiebeln auf Baby-Leaf-Salat, dazu: Balsamico & kret. Olivenöl

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)

Gerösteter Blumenkohl mit Curry & Senf-Cheddar-Sauce

Topping: knuspriges Pangrattato mit frischer Petersilie



Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

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

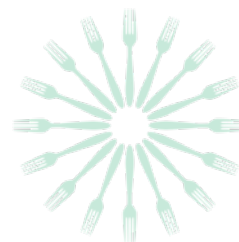
Butter:

- * **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)

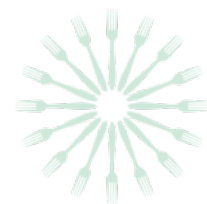


Alle Preise zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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



BUFFET LOLA premium



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

Gerösteter Blumenkohl mit Curry & Senf-Cheddar-Sauce

Topping: knuspriges Pangrattato mit frischer Petersilie

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

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

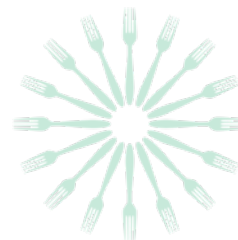
Butter:

- * **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)

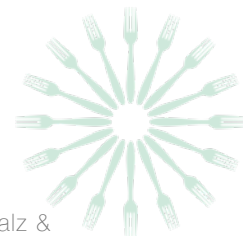


Alle Preise zusätzlich der gesetzlich vorgeschriebenen 7%igen Mehrwertsteuer

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** *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
 - * **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)

Gerösteter Blumenkohl mit Curry & Senf-Cheddar-Sauce

Topping: knuspriges Pangrattato mit frischer Petersilie

Harissa-Süßkartoffeln, dazu Zitronen-Schmand

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

AUSWAHL unserer Küche

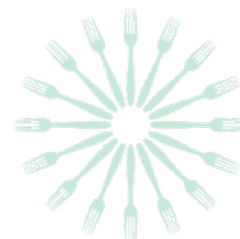
Butter:

- * **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