




# Buffets mit warmen Hauptgerichten

Stand: Januar 2018



ab 20 Personen 5 Gerichte\*:  
Bitte wählen Sie einen Salat und ein Hauptgericht.

ab 25 Personen 6 Gerichte\*:  
Entscheiden Sie sich bitte für ein Hauptgericht.

ab 30 Personen 7 Gerichte\*:  
Alle Speisen der jeweiligen Buffets werden zubereitet.

27,50 €

\*plus optional Suppe 3,50 € / Dessert 3,00 €



ROSAS'  
Das Catering





# CARLA



## MINI HÄPPCHEN

- Chicorée-Canapés mit Gorgonzola, gerösteten Walnüssen & Trüffelöl
- 


## FINGERFOOD & GABELHÄPPCHEN


- Prosciutto-Röllchen mit Büffel-Mozzarella, Artischocke & Rucola

## QUICHES, TARTES & CO

- Tomaten-Tarte mit Ricotta, Parmesan, gerösteten Pinienkernen & Rucola

## SALATE

- Taboulé au fenouil – libanesischer Couscous-Salat – mit Tomaten, Gurken, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Rosinen, frischer Minze & Petersilie mit Orangen-Olivenöl
- 

- Ziegenkäse-Trauben-Salat mit gerösteten Walnüssen auf gemischtem Blattsalat, dazu: Honig-Balsamico-Dressing
- 




## HAUPTGERICHT FLEISCH

- Provenzalisches Rinderragout mit Artischockenherzen in sahniger Dijonsenf-Weißweinsauce & frischem Dill

## BEILAGE

- Basmati-Reis (Bio)

## HAUPTGERICHT VEGGIE

- Kretisches Boureki – Zucchini-Kartoffelauflauf mit Tomaten, Feta & frischer Minze
- 

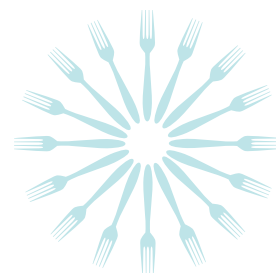
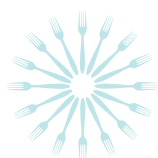
## BROT & DIP

## SUPPE / optional

- Erbsencremesuppe mit Salatherzen & frischer Minze

## DESSERT / optional

- Panna Cotta mit Himbeer-Orangensauce
- 






# OLGA



## MINI HÄPPCHEN

- Mozzarella-Spieße: mariniertes Mozzarella (rosa Pfeffer & Zitronenabrieb), getrocknete Tomate, Kalamata-Olive & Basilikum
- 

## FINGERFOOD & GABELHÄPPCHEN


- Schweinefilet »tonnato« auf Rucola mit Kapernbeeren




## QUICHES, TARTES & CO

- Kürbis-Quiche mit Gorgonzola & Dulce de membrillo (span. Quittengelee)

## SALATE

- Ensaladilla Rusa – trad. span. Tapa – spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, hartgekochten Eiern, Erbsen, Möhren, grünen Oliven & eingelegten Paprikaschoten
- 

- Gemischte Blattsalate je nach Saison mit Persimone (Kaki-Frucht), Ziegenkäse & gerösteten Walnüssen, dazu: Granatapfel-Dressing oder mit Cantaloupe-Melone, Feta & Pistazien, dazu: Wasabi-Dressing
- 



## HAUPTGERICHT FLEISCH

- Neapolitanische Involtini – Braciolo napoletano al ragù – ein traditionelles, neapolitanisches Sonntagsgericht mit Pinienkernen, Parmesan, Pancetta, Rosinen & Petersilie in Tomatensauce
- 

## HAUPTGERICHT VEGGIE

- Mallorquinisches Tumbet – Gemüsegericht mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten & Kartoffeln



## BROT & DIP

## SUPPE / optional

- Tomatensuppe mit Apfel & Ricotta

## DESSERT / optional

- Mascarpone-Creme mit Limoncello (ital. Zitronenlikör) & frischen Beeren
- 






# MINNA



## MINI HÄPPCHEN

- Mini-Tartes mit Basilikum-Pesto, Tomate & mariniertem Feta
- 

## FINGERFOOD & GABELHÄPPCHEN

- Salat-Wraps mit Rindfleisch, Avocado-Mayonnaise, Röstzwiebeln & frischem Koriander

## QUICHES, TARTES & CO

- Spinat-Böreks mit Feta, Ricotta, Frühlingszwiebeln, Pinienkernen & frischer Petersilie, dazu: Zitronen-Joghurt




## SALATE

- Kichererbsensalat mit Apfel, Cornichons, Kokos-Curry-Dressing & frischem Koriander
  - Gebackener Kürbis mit gerösteten roten Zwiebeln, Za'atar, Tahini-Sauce & frischer Petersilie
- 



## HAUPTGERICHT FLEISCH

- Marokkanische Lamm-Tajine mit Aprikosen, eingelegten Zitronen & frischer Petersilie
- 

## BEILAGE

- Persischer Juwelenreis mit Safran, Berberitzen, Pistazien & frischen Kräutern

## HAUPTGERICHT VEGGIE

- Veggie Shepherd's Pie – traditionelles britisches Gericht – mit Linsen-Bolognese, Möhren, Sellerie & Lauch unter einer Decke Kartoffelpüree, kross gratiniert
- 

## BROT & DIP

## SUPPE / optional

- Kürbis-Süßkartoffel-Möhrensuppe mit Za'atar



## DESSERT / optional

- Petit Fours: Mini-Tartelettes mit Zitronencreme & frischen Beeren
- 

