



Karens  
Küche



## Buffet „Frühlingserwachen“

Farbenfroh, frisch und knackig

### » Quiches und Gebäck

Torta di Zucchini mit gerösteten Pinienkernen  
Quiche mit grünem Spargel, Schafskäse und Kirschtomaten  
Pissaladière (Zwiebelkuchen aus Nizza)  
Focaccia mit Kirschtomaten, Ricotta und Rosmarin  
Pide (kleine Hefeteigschiffe) mit Blattspinat und Feta  
Crostatata mit grünen Erbsen, Pilzen, Ricotta und Minze  
Lachsquiche mit frischem Blattspinat



### » Suppen

Erbsen-Limetten-Suppe mit Minz-Crème-fraiche  
Spargelsuppe mit Orangenöl  
Frühlings-Minestrone mit Pesto und geröstetem Brot  
Möhren-Aprikosen-Suppe mit Korianderpesto

### » Dips und Brotaufstriche

Italienische Tomatenbutter  
Pikante Schafskäsecreme  
Thunfisch-Kapern-Dip  
Tunesischer Möhren-Knoblauch-Dip (Mappe)  
Ricottacrème mit Zucchini und Minze  
Hummus, rot, weiß, grün

### » Fingerfood

Frittata aus Frühlingsgemüse und Pesto  
Ricotta-Hackbällchen mit rotem Zwiebelconfit  
Lachsfrikadellen mit Kräuterdip  
Ricotta-Paprika-Terrine mit Olivenvinaigrette  
Focaccia-Sandwich mit Grillgemüse  
Gefüllte Romanasalatblätter mit Ricotta, Minze und gerösteten Nüssen  
Marinierte Ofenpaprika mit Pinienkernen, Basilikum  
Gerösteter grüner Spargel mit Serranoschinken und Mandeln

### » Salate

Salat aus grünem Spargel mit Minze und Bulgur  
Salat aus grünen Bohnen, Basilikum und Sesam  
Gurkensalat mit Ananas und Apfeldressing  
Möhrensalat mit Koriander und geröstetem Sesam  
Rucolasalat mit Erdbeeren, grünem Spargel und Ziegenfrischkäse

### » Desserts

Basilikum-Zitronen-Pannacotta mit Himbeerjus  
Beeren-Crumble mit Joghurtsahne  
Gelbe Grütze mit Vanillehaube  
Rhabarber-Crumble mit Vanille-Crème fraiche  
Mango-Kokos-Törtchen mit Ofenrhabarber

### » Kuchen und Tartes

Tarte au citron  
Erdbeer-Cups mit Pannacotta  
Aprikosen-Ricotta-Tarte  
Heidelbeer-Tarte mit Mandelcreme  
Himbeertarte mit Limette  
Rhabarber-Baiser-Kuchen