



Catering und Partyservice

Ein Hauch vom Orient für Zuhause! Genießen Sie die libanesische Küche kombiniert mit mediterranen Einflüssen. Frische Kräuter, leichte Speisen, gewürzt mit einem Hauch vom Morgenland für gesellige Momente, ab 10 Personen.

Wir erarbeiten gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Arrangement. Servicepersonal und weiteres Equipment ist ebenfalls über uns buchbar. Genießen Sie eine entspannte Zeit mit einem Hauch des Orients!

Bitte vereinbaren Sie ein persönliches Beratungsgespräch unter 040 - 88 16 77 87

Auf den folgenden Seiten unsere Büffet Vorschläge.



Classic (vegetarisch)

9 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
- Taboulé, Petersiliensalat (9)
- Marinierter Rote Bete mit Sesam & Thymian (6)
- Moujaddara, pikant gewürzter Beluga-Linsensalat
- Kalamata-Oliven-Salat mit frischem Oregano und Lauch
- Schneidebohnen in Tomaten-Chili-Sauce
- Avocado Crème orientaler Art
- Tajin, Sesampaste mit geschmorter Paprika, Porree & gerösteten Mandeln (6,11)
- Junger Blattspinat mit Zitronensaft & Sesam (6)
- Bulgursalat mit Granatapfelmelasse, Chili, Paprika & Petersilie (9)
- Labné, Quark mit Walnuss, Minze & Knoblauch (4,11)
- Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
- Zucchini mit Rosmarin, Sesam & Sumak (6)
- Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitrone & frischer Minze
- Champignons mit Harissa und Zwiebeln
- Gebratene Aubergine mit Feta, Harissa & Walnüssen (4, 11)

dazu Pitabrot inklusive.

Warme Mezza in Rechauds

- Falafel, Kichererbsen-Kräuter-Medaillons mit Sesam Vinaigrette (4,6)
- Gebackenen Ziegenkäse mit Honig und Zimt (4)
- Makloubé, orientalisches Reisgericht mit Aubergine, Sultaninen, Mandeln und Joghurt-Minze Sauce (4,11)

€ 29,00 pro Person



Das Beste

11 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
- Taboulé, Petersiliensalat (9)
- Marinierte Rote Bete mit Sesam & Thymian (6)
- Moujaddara, pikant gewürzter Beluga-Linsensalat
- Kalamata-Oliven-Salat mit frischem Oregano und Lauch
- Schneidebohnen in Tomaten-Chili-Sauce
- Avocado Crème orientalischer Art
- Tajin, SesamPaste mit geschmorter Paprika, Porrée & gerösteten Mandeln (6,11)
- Junger Blattspinat mit Zitronensaft & Sesam (6)
- Bulgursalat mit Granatapfelmelasse, Chili, Paprika & Petersilie (9)
- Labné, Quark mit Walnuss, Minze & Knoblauch (4,11)
- Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
- Zucchini mit Rosmarin, Sesam & Sumak (6)
- Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitrone & frischer Minze
- Champignons mit Harissa und Zwiebeln
- Gebratene Aubergine mit Feta, Harissa & Walnüssen (4, 11)

dazu Pitabrot.

Warme Mezza in Rechauds

- Lammhackbällchen mit Mandeln in Joghurt-Minze Sauce (4,11)
- Schawarma, marinierte Hähnchenstückchen in Erdnuss-Harissa Sauce (4,8)
- Entenbrust mit Honig und Sesam (6)

€ 35,00 pro Person



Deluxe Royale

12 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

Kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
- Taboulé, Petersiliensalat (9)
- Marinierte Rote Bete mit Sesam & Thymian (6)
- Moujaddara, pikant gewürzter Beluga-Linsensalat
- Kalamata-Oliven-Salat mit frischem Oregano und Lauch
- Schneidebohnen in Tomaten-Chili-Sauce
- Avocado Crème orientalischer Art
- Tajin, SesamPaste mit geschmorter Paprika, Porrée & gerösteten Mandeln (6,11)
- Junger Blattspinat mit Zitronensaft & Sesam (6)
- Bulgursalat mit Granatapfelmelasse, Chili, Paprika & Petersilie (9)
- Labné, Quark mit Walnuss, Minze & Knoblauch (4,11)
- Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
- Zucchini mit Rosmarin, Sesam & Sumak (6)
- Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitrone & frischer Minze
- Champignons mit Harissa und Zwiebeln
- Gebratene Aubergine mit Feta, Harissa & Walnüssen (4, 11)

dazu Pitabrot.

Warme Mezza

- Gebackenen Ziegenkäse mit Honig und Zimt (4)
- Riesengarnelen auf Hummer-Estragon-Sauce (3,4,6)
- Falafel, Kichererbsen-Kräutermedaillons mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
- Lammhackbällchen mit Mandeln in Joghurt-Minze Sauce (4,11)
- Shawarma, marinierte Hähnchenstückchen in Erdnuss-Harissa Sauce (4,8)
- Entenbrust mit Sesam und Honig (6)

€ 39,00 pro Person



Extras

- Pita-Brot ⁽⁹⁾: je extra Fladen à € 1,50
- Basmati-Reis mit Fadennudeln ⁽⁹⁾ € 2,50 p.P.
- Zimt-Piment-Reis € 2,50 p.P.
- Tomatisierter Bulgur mit Kichererbsen ⁽⁹⁾ € 3,00 p.P.
- Mediterranes Gemüse sauté € 4,50 p.P.
- Rosmarin-Kartoffeln € 3,50 p.P.
- Harissa-Kartoffeln € 3,50 p.P.

Dessert

- Mini-Crème brûlée à l'Orange ^(1, 4) à € 3,50
- Baklawa Stück ^(1, 4, 9, 11) à € 3,50



Lieferung Pauschale in Hamburg: 25€, weitere Gebiete nach Vereinbarung
Alle Preise sind Bruttopreise.
Stand Januar 2025

Allergienliste

- 1 **Eier** und Eierzeugnisse*
- 2 **Fisch** und Fischerzeugnisse
- 3 **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- 4 **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) *
- 5 **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- 6 **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- 7 **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- 8 **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- 9 **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 10 **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- 11 **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 12 **Senf** und Senferzeugnisse
- 13 **Soja** und Sojaerzeugnisse
- 14 **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Wir verwenden keine Zusatzstoffe