



# *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

8 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

### kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
- Taboulé, Petersiliensalat (9)
- Marinierter Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)
- Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse
- Kalamata-Oliven-Salat mit Oregano
- Avocado Crème à l'orientale
- Couscous-Salat mit Zucchini (9)
- Junger Blattspinat mit Zitronensaft und Sesam (6)
- Bulgursalat mit Granatapfelmelasse (9)
- Labné, mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)
- Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
- Zucchini, Piment d'Espelette, Rosmarin, Sumak (6)
- Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
- Kartoffelsalat mediterran mit Zitrone, & Minze
- Champignons mit Harissa und Koriander
- Gebratene Aubergine mit Feta und Harissa (4)
- Karotten mit Orangenblütenwasser, Kardamom und Chili

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)

€ 26,00 pro Person



## *Das Beste*

10 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

### kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
- Taboulé, Petersiliensalat (9)
- Marinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)
- Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse
- Kalamata-Oliven-Salat mit Oregano
- Avocado Crème à l'orientale
- Couscous-Salat mit Zucchini (9)
- Junger Blattspinat mit Zitronensaft und Sesam (6)
- Bulgursalat mit Granatapfelmelasse (9)
- Labné, mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)
- Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
- Zucchini, Piment d'Espelette, Rosmarin, Sumak (6)
- Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
- Kartoffelsalat mediterran mit Zitrone, & Minze
- Champignons mit Harissa und Koriander
- Gebratene Aubergine mit Feta und Harissa (4)
- Karotten mit Orangenblütenwasser, Kardamom und Chili

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)

€ 32,00 pro Person



## *Deluxe Royale*

12 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

### Kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
- Taboulé, Petersiliensalat (9)
- Marinierter Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)
- Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse
- Kalamata-Oliven-Salat mit Oregano
- Avocado Crème à l'orientale
- Couscous-Salat mit Zucchini (9)
- Junger Blattspinat mit Zitronensaft und Sesam (6)
- Bulgursalat mit Granatapfelmelasse (9)
- Labné, mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)
- Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
- Zucchini, Piment d'Espelette, Rosmarin, Sumak (6)
- Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
- Kartoffelsalat mediterran mit Zitrone, & Minze
- Champignons mit Harissa und Koriander
- Gebratene Aubergine mit Feta und Harissa (4)
- Karotten mit Orangenblütenwasser, Kardamom und Chili

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)
- Schawarma, marinierte Hähnchenstückchen in Erdnuss-Harissa Sauce (4,8)
- Entenbrust mit Sesam und Honig (6)

€ 37,00 pro Person



## *Extras*

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

## *Dessert*

- Mini-Crème brûlée à l'Orange <sup>(1,4)</sup> à € 3,50
- Mini-Mousse au Chocolat mit Kardamom <sup>(1,4)</sup> à € 3,50
- Baklawa Stück <sup>(1,4, 9, 11)</sup> à € 3,50
- Obstsalat à € 4,50



## *Allergenliste*

- 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 SO<sub>2</sub> angegeben
- 8 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 9 Glutenthaltiges 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

Lieferung Pauschale in Hamburg: 25€, weitere Gebiete nach Vereinbarung

Alle Preise sind Bruttopreise.

Stand: 15.11.2023