



Catering und Partyservice

Ein Hauch vom Orient für Zuhause! Genießen Sie die libanesischen 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 Buffet Vorschläge.



Classic

8 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
 - Taboulé, Petersiliensalat (9)
 - Tajin, SesamPaste mit geschmorter Paprika, Porrée und gerösteten Mandeln (6,11)
 - Marinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)
 - Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse
 - Bulgursalat mit Granatapfelmelasse (9)
 - Labné, mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)
 - Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
 - Pikante Schneidebohnen mit frischem Koriander mit Harissa und Koriander
 - Avocado-Crème mit Limetten und Knoblauch
 - Zucchini, Piment d'Espelette, Rosmarin, Sumak (6)
 - Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
 - Kartoffelsalat mediterran mit Zitrone, & Minze
 - Champignons mit Harissa und Koriander
 - Blattspinat mit Olivenöl und Sesam (6)
 - Karotten mit Orangenblütenwasser, Kardamom und Chili
- dazu Pitabrot.

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)

€ 21,00 pro Person



Das Beste

10 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
 - Taboulé, Petersiliensalat (9)
 - Tajin, SesamPaste mit geschmorter Paprika, Porrée und gerösteten Mandeln (6,11)
 - Marinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)
 - Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse
 - Bulgursalat mit Granatapfelmelasse (9)
 - Labné, mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)
 - Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
 - Pikante Schneidebohnen mit frischem Koriander mit Harissa und Koriander
 - Avocado-Crème mit Limetten und Knoblauch
 - Zucchini, Piment d'Espelette, Rosmarin, Sumak (6)
 - Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
 - Kartoffelsalat mediterran mit Zitrone, & Minze
 - Champignons mit Harissa und Koriander
 - Blattspinat mit Olivenöl und Sesam (6)
 - 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)
- Entenbrustscheiben mit Honig und Sesam (6)

€ 26,00 pro Person



Deluxe Royale

12 verschiedene kalte oder warme Mezza Ihrer Wahl:

Kalte Mezza

- Houmus, Kichererbsenpurée (6,11)
 - Taboulé, Petersiliensalat (9)
 - Tajin, SesamPaste mit geschmorter Paprika, Porrée und gerösteten Mandeln (6,11)
 - Marinierte Rote Bete mit Sesam und Thymian (6)
 - Moujaddara, Linsensalat mit Granatapfelmelasse
 - Bulgursalat mit Granatapfelmelasse (9)
 - Labné, mit Walnuss, Minze, Knoblauch (4,11)
 - Baba Ghannousch, geräucherte Auberginenmousse mit Walnüssen (4,11)
 - Pikante Schneidebohnen mit frischem Koriander mit Harissa und Koriander
 - Avocado-Crème mit Limetten und Knoblauch
 - Zucchini, Piment d'Espelette, Rosmarin, Sumak (6)
 - Gebratene Blumenkohl mit Sesam-Vinaigrette (4,6)
 - Kartoffelsalat mediterran mit Zitrone, & Minze
 - Champignons mit Harissa und Koriander
 - Blattspinat mit Olivenöl und Sesam (6)
 - Karotten mit Orangenblütenwasser, Kardamom und Chili
- dazu Pitabrot.

Warme Mezza in Rechauds

- 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)
- Entenbrustscheiben mit Sesam und Honig (6)

€ 32,00 pro Person



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 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

Stand: 23.02.2022