

Menüvorschlag Oriental

Ab 20 Personen | 25€ p.P.

STARTERS:

KICHERERBSEN SALAT

Kichererbsen | Salat-Mix

TABOULEH SALAT

Petersilie | Tomaten | Bulgur

FATTOUSH SALAT

Petersilie | Sonnenblumenkerne | Cranberries | Granatapfel | Olivenöl | Zitronensaft | Pita-Chips

HUMMUS

Kichererbsen | Sesampaste | Zitronensaft | Olivenöl

BABA GHANOUSH

Würzige Auberginecreme | Sesampaste | Zitronensaft | Knoblauch

FATAYER

Mix aus gefüllten Teigtaschen | Spinat | Käse | Hähnchen

KIBBEH

Mix aus gefüllten Bulgurbällchen | Kartoffeln | Rindfleisch

MAIN:

FILITIERTE HÄHNCHENKEULEN

Hähnchen | Gewürzmischung | aus dem Ofen

RINDFLEISCHSTREIFEN

Rindfleisch | Gewürzmischung | aus dem Ofen

MAKLUBE

Arabischer Gemüserreis | Orientalische Gewürze (vegan)

GEMÜSE TEIGROLLEN

Gebackene Teigrollen | Gemüsefüllung

COUSCOUS MIT GEMÜSE

Couscous | Saisonales Gemüse | Orientalische Gewürze (vegan)

BEILAGEN:

MAHASHI

Mit gewürztem Reis | gefüllte Weinblätter | Zucchini (vegan)

BATATA HARRA

Würzige Ofenkartoffel mit Kräutern (vegan)

GEMÜSE- TEIGROLLEN

Knusprig gebackene Teigrollen | Gemüsefüllung (vegan)

DESSERT:

Tiramisu

Baklawa