

## Orientalisches Buffet

### Mezze Vorspeise

(Auswahl)

Hummus bi Tahina	Kichererbsen-Sesam-Paste
Muhammara	Wallnuss-Paprika-Paste
Baba Ghannouj	Auberginenpüree
Polour Joghurt	Käse Dip mit Kräutern
Havuc Ezmesi	Karottenpüree mit Kümmel und Joghurt
Aish Baladi	arabisches Fladenbrot

Kufta Mischwiye	Hackfleisch Spiesse (Rind oder Lamm)
Lahana Dolmasi	Kalbfleischbällchen mit Reis und Orientalischen Gewürzen

Balik Köftes	Fischbällchen mit Korinthen
Dolmades	mit Reis gefüllte Weinblätter

Falafel	würzige Kichererbsen Bällchen mit Joghurt/Frischkäse Dip
Battata Harra	scharfe, würzige Bratkartoffeln

Preis: ab 30 Personen auf Anfrage

### Mezze Buffet

(Auswahl)

Marokko Chicken	Zitronenhuhn mit Oliven marokkanische Art
Kibbeh	Lammbulgur Frikadellen
Mishmishiya	Lammragout mit Aprikosen
Kufta Mischwiye	Lamm- oder Rindfleischspiesse
Lahana Dolmasi	Kalbfleischbällchen mit Reis und Orientalischen Gewürzen

Babruni Asfar	gefüllte gelbe Peperoni mit Gemüse, Datteln und Crevetten
Balik Köftes	Fischbällchen mit Korinthen

Falafel	würzige Kichererbsen Bällchen mit Joghurt/Frischkäse Dip
Zeytinyabli Havuc	Karotten und grüne Linsen mit Olivenöl
Arap Pilavi	Bulgur mit Nüssen und Datteln
Sabanikh bi Khawkh	Blattspinat mit Backpflaumen und Tomaten
Havuc Ezmesi	Karottenpüree mit Kümmel und Joghurt

Battata Harra	scharfe, würzige Bratkartoffeln
---------------	---------------------------------

Preis: ab 30 Personen auf Anfrage