

Orientalisches Buffet

Griechenland, Türkei,
Persien, Libanon, Arab. Emirate

Tel.: 0160 - 70 66 88 6

Aperitiv: Chai

Babaganoush (Auberginenmus)

Humus (Kichererbsenmus)

Salmici (Bulgur mit Granatapfelpesto)

Fattousch (Brotsalat)

Persisches Gewürzjoghurt

Griechische veg. Weinblätter

Türkischer Bauernsalat

Auberginen-Tomatensalat mit Zimt und eingelegten Rosinen

Rote Beete mit Joghurt

Libanesische Zigarren

(Filoteig mit Schafskäse oder Rinderhack gefüllt)

Falafel

Spinat-Feta-Pastilla

Hühner Tajine

(zahrte Bio-Hähnchenbrust mit Oliven, Salzzitrone, Ingwer, Safran und Zwiebeln)

Daoûd Pascha

(Lamm-Rindbällchen in einer phantastischen Sauce aus saftigen Tomaten und Zitronenzesten mit Zimt)

dazu Tchelo (Persischer Reis mit neuem Rezept!)

Baklava

Griechisches Joghurt mit Honig, Zimt, Aprikosen und Minze

Vorlauf 2 Wochen

The creative culinary catering
Stefanie Knitterscheidt

Nördlicher Park 17
61231 Bad Nauheim

Tel.: 0160 70 66 88 6

info@thecreativeculinarycatering.de
www.thecreativeculinarycatering.de