

Unser Catering

Mesa

- Hummus (pürierte Kichererbsen mit Tahina)
- Tabouleh (Petersiliensalat mit Weizengrütze und Tomaten)
- Labneh, Quark mit Minze und Walnuss
- Walnuss-Paprika-Paste
- Kartoffeln (klein) in Zitrone, Olivenöl und Minze
- Gebratene Auberginen mit Schafskäse und Harissa
- Gebratener Blumenkohl mit Sesambuttersauce
- Schneidebohnen in Tomatensauce mit frischem Koriander
- Rote-Beete-Salat verfeinert mit orientalischen Gewürzen und Weißkohlstreifen
- Orientalischer Olivensalat mit Nüssen und Granatapfelkerne
- Weiße Bohnen mit Curry und orientalischen Kräutern
- Karotten eingelegt mit Ingwer, Pflaumen, Nelken und Lorbeerblättern - Kichererbsen-Salat mit Sesambutter-Sauce
- Saubohnen in Zitronensauce
- Eingelegter Spinat in orientalischen Gewürzen
- Okraschoten in Tomaten/Koriandersauce
- Kohlrabi mit Knoblauch und frischen Koriander
- Artischockensalat mit Knoblauch und Zitrone
- Moussaka (Auberginenragout, Kichererbsen mit Tomaten und Zwiebeln)
- Kartoffeln in Olivenöl frittiert mit frischem Koriander, Thymian und Knoblauch
- Geräuchertes Auberginenmus (auf libanesischer Art)
- Orientalischer Linsensalat mit 7-Gewürze
- Bulgur in Tomaten-Paprika Paste und Granatapfel-Sirup

Vorspeisen servieren wir Ihnen mit Pita-Brot

Auswahl an 8 verschiedene Mesa-Vorspeisen **17,00€ p. P.**

Auswahl an 10 verschiedene Mesa-Vorspeisen **19,50€ p. P.**



Vegetarisches Menü

6 verschiedene Vorspeisen

Maklube: Aubergine-Zimt-Reis auf Joghurt-Minz-Sauce (oder Tomaten-KorrianderSauce) mit Datteln, Rosinen und gedünstetem Gemüse

Orientalisches Gebäck, verschiedene Sorten

27,50€ p. P.

Beiti Menü

6 verschiedene Vorspeisen

Hauptgericht wahlweise mit:

1. Verschiedene Fleischsorten (gegrillt) dazu Basmatireis oder Thymian-Kartoffeln
2. Hähnchenbrust mit Datteln-Rosmarin-Sauce dazu Basmati-Reis & Gemüse
3. Lammfilet mit Joghurt-Minz-Sauce, dazu Basmati-Reis & Gemüse

Orientalisches Gebäck, verschiedene Sorten

Beitimenü 1 oder 2 für 28,50€ p. P.

Beitimenü 3 für 32,50€ p. P.

Hauptgerichte

Maklube 16,00€

Auberginen-Zimt-Reis auf Joghurt-Minz-Sauce mit Datteln, Rosinen & gedünstetem Gemüse

Dajaj bel Tamer 17,50€

Hähnchenbrust mit einer Dattel-Rosmarin-Sauce, dazu Reis und Gemüse

Lammfilet 23,50€

auf Joghurt-Minz-Sauce dazu Basmati-Reis und Gemüse

Grillplatte 21,50€

Verschiedene Fleischsorten dazu Basmati-Reis oder Thymian-Kartoffeln

Lachs 18,50€

Gegrilltes Filetstück mit Thymian-Kartoffeln

Fingerfood und Grillspezialitäten

Preis pro Stück/Spieß

- Falafel (Kichererbsen Bällchen mit Kumin und Koriander) 1,00€
 - Gefüllter Blätterteigtaschen 2,20€
- Wahlweise: Spinat oder Schafskäse
- Kibbeh (gefüllte Hackfleischbällchen mit Weizengrütze) 3,50€
 - Kabab (Rinderhack am Spieß) 4,00€
 - Hähnchenbrustspieß (orientalisch - libanesisch gewürzt) 4,00€
 - Makanek (hausgemachte Lammwürstchen) 4,00€
 - Lammfilet-Spieß 6,50€
 - Scampi-Spieß 4,50€

Dessert

Verschiedene orientalische Gebäckspezialitäten

gem. Platte ab fünf Personen

p. P. 7,50€



