SYRISCHES EVENT-BÜFETT

INFO@FATIMAKUECHE.DE WWW.FATIMAKUECHE.DE

LEGENDE: VEGAN



ENTRÉES

E1| BABA GHANOUSCH

Gerillte Aubergine mit Gemüse (püriert),
Knoblauch und Olivenöl



E2 | BABA GHANOUSCH V 4.50

Gegrillte Aubergine — püriert mit Sesampaste, Knoblauch und Olivenöl



E3 | FASULYA BZET 0 5.50

Prinzessbohnen mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Sambal-Oelek



Knoblauch und Petersilie



E5 | HUMMUS (V) 3.50

Kichererbsen mit Sesampaste und Olivenöl (optional mit Rinderhackfleisch: 5,00)



7 Kleine Bulgurbällchen mit Petersilie in Grantapfelsoße



ENTRÉES

E7 | KBBEBAT SCHARF 🕖 .. 6.00

7 Kleine Bulgurbällchen in sauer-scharfer Soße aus Zitrone, Knoblauch und



E8 | MAEKARUNA BLBN.... 6.00
Nudeln in Joghurtsoße und
Minze



E9 | MAEKARUNA MAYO 7.00Nudeln in Mayonaise mit Oliven,

Mais und Paprika



Tahini-Soße (Sesampaste mit Zitrone und Joghurt)



Sambal-Oelek

E12 | PATATA HARRA \bigcirc 5.50

"Fatimas scharfe Kartoffel" mit Olivenöl und Sambal-Oelek



ALLE GERICHTE BEREITEN WIR FRISCH ZU. UNSERE KURZEN LIEFERWEGE BIETEN IHNEN HOCHWERTIGE PRODUKTE VON NACHALTIGEN LIEFERANTEN. JEDEN TAG KOCHEN,BRATEN, HACKEN UND BACKEN WIR FRISCHE ZUTATEN, UM ALL IHRE SINNE BEGEISTERN.

Für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. Alle aufgeführten Preise sind Nettopreise in Euro. Weitere Informationen unter www.fatimakueche.de

SYRISCHES EVENT-BÜFETT



HAUPTGANG

H1 | CHISCH BARAK 19.00

Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch in einer cremigen Joghurtsoße mit Pinienkernen und Bulgur



Über offenem Feuer getrockneter und gerösteter Hartweizen mit Reis, Rindfleisch, Nüssen und Joghurtsoße



Gewürzter Langkorn-Reis mit knackigen Nüssen mit einer Soße aus Tomate, Paprika, Minze und Zitrone — wahlweise mit 1.) gegrilltem Hähnchen, 2.) Rind



Gewürzter Langkornreis mit geschichteten Auberginenstreifen, dazu Joghurtsoße (Minze oder Gurke), garniert mit knackigen Nüssen wahlweise mit 1.) Hähnchen, 2.) Rind, 3.) Veggie



GeräucherterReis mit gerösteten Nüssen, dazu eine Soße aus Tomate, Paprika, Minze und Zitrone, wahlweise mit gegrilltem 1.) Hähnchen, 2.) Rind



BEILAGENSALATE —



S2 | FATTUCH (V) 5.00

Salat mit Zitronen-Oliven-Dressing mit knusprigem Fladenbrot



S3 | SALATA CHMNDAR (V . . 5.00

Rote-Beete-Salat mit Petersilie, Walnuss und Granatapfeldressing



S4 | SALATA HALABYE 🔍 ... 4.50

Rote Zwiebeln mit Petersilie und Sumach



S5 | SALATA OLIVIA W 5.00

Oliven mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Zitronen-Olivenöl-Dressing



S6 | SALATA RUSSIA 5.00 Weißkohl- und Karottenstreifen

in Mayo-Dressing



\$7 | TABOULEH ♥ 5.00

Petersiliensalat mit Bulgur, Tomaten und Frühlingszwiebeln



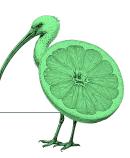


SYRISCHES EVENT-BÜFETT

INFO@FATIMAKUECHE.DE

WWW.FATIMAKUECHE.DE

LEGENDE: VEGAN



FINGERFOOD

Gefüllter und gebackener Blätterteig mit Tahini-Soße (Sesampaste mit Zitrone und Joghurt) — wahlweise mit 1.) Hähnchenfleisch, mit Gemüse, 2.) Rinderhackfleisch mit Nüssen oder 3.) Gemüse



F2 | FALAFEL 2.50

Gewürzte Kichererbsen mit Zwiebeln und Knoblauch, mariniert und gebacken, dazu ein Dipp aus Sesampaste und Joghurt



F3 | HÄHNCHEN À LA FATIMA 6.00

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit selbstgemachtem Knoblauchdip



und Walnüssen



Marinierter Bulgur mit Olivenöl und Walnüssen



F6 | MUSAKHAN 4.50

Tortillateig gefüllt mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln, Sumach und Mandeln



FINGERFOOD -

F7 | MINI-FLADENBROT (V) A: 4.00

1.) Gefüllt mit Mozzarella und Schafskäse (A)

- 2.) Gefüllt mit Spinat, Mangold und Kräutern (A)
- 3.) Gefüllt mit Thunfisch und Zwiebeln (B)
- 4.) Belegt mit Rinderhackfleisch (B)
- 5.) Belegt mit mariniertem
- Hähnchenfleisch und Curry (B)
- 6.) Pizza-Style mit Tomatensoße, Mozzarella, Paprika, Oliven und Parmesan (A)



F8 | SAMOSAS (5 STÜCK) . . . 12.50 Blätterteig-Taschen gefüllt mit Mozzarella und Schafskäse



F9 | YAPRAK (5 STÜCK) ♥...12.50

Mit Bulgur und Gemüse gefüllte Weinblätter, gekocht in Granatapfelsoße



F10 | FATIMAS OBSTTELLER KLEIN: 25.00 Obstteller mit saisonalen Früchten im Herzen Ihres Büffets



ALLE GERICHTE BEREITEN WIR FRISCH ZU. UNSERE KURZEN LIEFERWEGE BIETEN IHNEN HOCHWERTIGE PRODUKTE VON NACHHALTIGEN LIEFERANTEN. JEDEN TAG KOCHEN,BRATEN, HACKEN UND BACKEN WIR FRISCHE ZUTATEN, UM ALL IHRE SINNE BEGEISTERN.

Für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. Alle aufgeführten Preise sind Nettopreise in Euro. Weitere Informationen unter www.fatimakueche.de

SYRISCHES EVENT-BÜFETT

INFO@FATIMAKUECHE.DE WWW.FATIMAKUECHE.DE

LEGENDE: VEGAN



WRAPS

W1 | WRAP — FAHITA 11.00

Mit gebratenem Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Mais, Käse und Salat



Mit Falafel, Salat, Sesampaste und Granatapfelsoße



W3 | WRAP — NAKANEK 12.00

Mit gemischter Lamm-und Rindfleisch-Wurst und selbstgemachter Knoblauchcreme



W4 | WRAP — SHAWARMA 12.00

Mit mariniertem, gegrillten Hähnchenfleisch, Cashew-Kernen, Salat und selbstgemachter



DESSERT



D1 | BAKLAVA 🔍

Knuspriger Blätterteig mit Pistazienfüllung



D2 | HALAUIET AL SCHBN

Süße Mozzarella-Röllchen mit Pudding und Mascapone



D3 | LAYALY BEIRUT 4.50

Kuchen aus einem reichhaltigen Grießpudding mit Sahne, Pistazien und Sirup



D4| NAMOURA 4.50

Fluffiger Kokos-Grieß-Kuchen mit Mandeln in Sirup

D5 | ERDBEER-CHEESECAKE4.00

Doppelrahm-Frischkäse mit einer Schicht aus Erdbeeren

Doppelrahm-Frischkäse auf knusprigem Keksboden mit einem Tapping aus Lotus-Keksen

D7 | MINI-CHEESECAKE (4 STÜCK) 10.00

Je ein Mini-Chessecake mit Karamell, Schokolade, Himbeere und Zitrone



ALLE GERICHTE BEREITEN WIR FRISCH ZU. UNSERE KURZEN LIEFERWEGE BIETEN IHNEN HOCHWERTIGE PRODUKTE VON NACHHALTIGEN LIEFERANTEN. JEDEN TAG KOCHEN,BRATEN, HACKEN UND BACKEN WIR FRISCHE ZUTATEN, UM ALL IHRE SINNE BEGEISTERN.

Für Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns gerne an. Alle aufgeführter Preise sind Nettopreise in Euro. Weitere Informationen unter www.fatimakueche.de