



Wenn Kultur und Geschmack aufeinandertreffen:

UNSER CATERING-ANGEBOT FÜR SIE

**Abwechslungsreiche Gerichte genau nach Ihrem Geschmack.
Von uns für Sie. Ganz ohne Stress.**

Wir lieben das Kochen. Und kulinarische Highlights aus aller Welt.

Gerne laden wir Sie ein, gemeinsam mit uns über den Tellerrand zu schauen. Unser Café ist ein kulinarischer Begegnungsort, an dem Menschen unterschiedlicher Herkunft bei Butterbrezn und Baklava, Hummus und Obadza zusammenkommen und Geflüchteten eine berufliche Perspektive in der Gastronomie bietet.

Nachfolgend finden Sie eine Speisenauswahl, gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und berücksichtigen Ihre Wünsche. Wie liefern Ihr Catering innerhalb des Stadtgebiets München. Auf Wunsch stellen wir auch Geschirr sowie Personal zur Verfügung.

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.

Fingerfood

Klassisches Laugengebäck

Mini-Laugengebäck	0,90 €
Breze	1,30 €
Butterbreze	2,50 €

Sambusak – arabische gefüllte Teigtaschen

Fetakäse und Spinat	
Spinat und Granatapfelkernen	
Hackfleisch und Pinienkernen	
Oliven, Somak und Petersilie	

Baguette-Canapés*

Hummus Variation, Baba Ganoush (Auberginencreme) und Muhammara (Paprika- Walnuss-Paste)	1,50 €
Provolone und getrockneten Tomaten (warm)	
Pastrami, Frischkäse und Rucola	
Räucherlachs und Frischkäse	
Rote-Beete-Hummus und Avocado	

*zzgl. 0,50€ bei Roggenbrot

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.



Fingerfood

Mini-Wraps

3,50 €

„Sabich“ mit gegrillter Aubergine, gekochtem Ei, Tomate, Petersilie, Essiggurke und Joghurt-Tahina-Soße

mit gegrillter Aubergine, Rotkohl, Hummus, Ducca und Rucola (vegan)

„Mehdi's favorite Falafel Sandwich“ mit Hummus, Falafel, Essiggurke, Tomate, Minze und Joghurt-Tahina-Soße

Fajitas mit Hähnchen, Guacamole, Paprika, Zwiebeln und Sourcream

Tramezzini-Röllchen mit Putenbrustschinken und Gouda

Arabische Dips im Weck Glas (500ml)*

7,00 €

Klassischer Hummus

Rote-Beete Hummus

Mango-Curry Hummus

Baba Ghanoush (cremiger Auberginen-Sesam-Dip)

Muhammara (würziger Paprika-Walnuss-Aufstrich)

*zzgl. 1,50€ mit arabischem Brot

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.

Fingerfood

Herzhaft gefüllte Tartelettes Ø 7cm (vegetarisch) 2,50 €

Frischkäse mit Rum und Nussmischung

Ziegenkäse und Himbeer-Konfitüre

Kürbis-Erdnuss-Creme

Waldpilze und Mascarpone

Grillgemüse mit Paprika, Karotte, Zucchini, Aubergine,
Zwiebel und Sourcream

Herzhaft gefüllte Tartelettes Ø 7cm 3,00 €

Hähnchen (gebraten), Mandeln und Dessertwein
Reduktion

Hähnchen (gebraten), Thymian und
Pflaumenkonfitüre

Bacon, Datteln und Pistazien

Räucherlachs und Dillcreme mit Lachskaviar

Thunfischpastete mit Kapern

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.

Fingerfood

Salate und Suppen im Weck Glas*

3,50 €

Linsensalat mit getrockneten Tomaten, Karotten, Zucchini, Fetakäse und Schnittlauch

Asiatischer Salat mit Spitzkohl, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Sesam und Sesam-Soja-Mirim-Vinaigrette

Couscoussalat mit Karotten, Zucchini, Frühlingszwiebel, Gurken, Tomaten und Granatapfelkernen

Artischockensalat mit getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Oregano

Mediterraner Quinoasalat mit Artischocken, weißen Bohnen, Gurken, Tomaten, Pardina Linsen, Feta und Oliven

Saisonale warme Suppe

Saisonales kalte Suppe

***wahlweise auch als Vorspeise in Buffetform**

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.



Hauptgerichte als Buffet

Vegane und vegetarische Hauptgerichte

9,50 €

Über den Tellerrand Falafelbuffet mit Hummus, Baba Ganoush, Muhammara, Tabouleh-Salat und arabischem Fladenbrot

Bayrisch-arabische Brotzeitplatte mit Falafel, Hummus, Baba Ganoush, Obatzda, Tabouleh, Emmentaler, Essiggurken, Radieschen, Oliven, arabischem Fladenbrot und Laugengebäck

Fattoush – Blattsalat mit Oliven, Gurken, Tomaten, Blaukraut, Radieschen, Granatapfelkernen, Minze und frittiertem arabischem Fladenbrot (vegan)

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Zucchini, Blumenkohl, Karotten, Knollensellerie, Koriander, Zitronengras, dazu Reis

Kik Wot - äthiopisches Kichererbsen-Curry, dazu Couscous (vegetarisch oder vegan)

Vegane und vegetarische Hauptgerichte

10,00 €

Arabischer Kichererbsen-Eintopf mit Tomaten, frischem Spinat und Feta, dazu Couscous

Gnocchi mit hausgemachtem Tomatenpesto aus getrockneten Tomaten, Knoblauch, Nussmischung und Parmesan

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.



Hauptgerichte als Buffet

Hauptgerichte mit Fleisch

10,00 €

Über den Tellerrand Falafelbuffet mit Köfte (arabische Rindfleisch-Frikadellen) und Kartoffeln in Tahina-Soße

Bayrisch-arabische Brotzeitplatte mit Fleischpflanzerln und hausgemachtem Griebenschmalz

Kabuli Palau - afghanisches Reisgericht mit Lamm, Rosinen und Möhren

Kabse - arabisches Reisgericht mit Hähnchen, Kardamom, Erbsen und gerösteten Nüssen

Mildes Hähnchencurry mit Kokosmilch, Paprika, Ingwer, Zitronengras und Koriander, dazu Reis

Mildes Chili con Carne mit Rinderhackfleisch

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.

Hauptgerichte als Buffet

Hauptgerichte mit Fleisch

10,00 €

Rfissa – Marokkanische Linsen mit Hähnchen, Bockshornklee, Karotten, Tomaten und gekochtem Ei

Molokhia – Arabisches Muskraut mit Hähnchenbruststreifen und Reis

Mafé – Senegalesischer Eintopf mit Hähnchen, Erdnusscreme und Reis

Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch

12,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel in Mandarinenemulsion mit Cocktailtomaten und Grenaillekartoffeln

Boef Stroganoff aus sautierten Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsoße mit Zwiebeln und Spätzle

Hirschragout mit Rotkohl, Sourcream und Spätzle

Lammragout mit Aprikosen auf Grenaillekartoffeln

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.

Dessert und Gebäck

Süße Tartelettes, gefüllt (Ø 7cm) 2,50 €

mit saisonalem Fruchtquark

mit Vanillecreme und frischem Obst

mit Crème de Marrons (Maronen)

mit Creme aus karamellisierten Walnüssen

mit Schokoganache und Bananen

Hausgemachtes Gebäck und Kuchen

Hausgemachte arabisches Gebäck (Dattelkekse, Baklava, Dattel-Biscuit-Ecken oder Dattelpralinen) **1,50 €**

Hausgemachter Kuchen (Blech, 24 Stk.) **60,00 €**

Hausgemachter Kuchen (rund, 12 Stk.) **30,00 €**

Nachtisch im Weck Gläschen (120ml) 3,50 €

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat

Cheesecake im Glas mit saisonalen Früchten

Afrikanisches Chakri mit Couscous, Joghurt, Kokosraspeln und Rosinen

Indisches Mango-Joghurt-Lassi mit Kardamom

Alle angegebenen Preise sind netto zzgl. gesetzl. USt.
Mindestabnahme jeweils 20 Portionen.