

Occident trifft Orient

ab 90 Personen 29,90 Euro p. P.



Suppe wird im Buffet integriert

- Mercimek Corbasi - Türkische Linsensuppe aus roten Linsen

Vorspeisen

- Cacik - Türkische Tsatsiki
- Sigara Börek mit Schafskäse
- Haydari - Türkische Käsecreme
- Gefüllte Datteln mit Fruchtcreme
- Auberginencreme türkische Art mit Feta
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Käse
- Arrangement von Geflügelspezialitäten mit Feigendip und Preiselbeeren
- Kizartma - gebratene Auberginen und Zucchini mit Joghurt-Knoblauchsauce

Salatbuffet

- Bulgursalat mit Tomaten und Petersilie
- Grüner Bohnensalat mit feinen Zwiebelwürfeln
- Frische Rohkostplatte mit erlesene Dressings
- Möhrensalat mit Mandarinen und Haselnüssen
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomatenstreifen
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse

Warmer Buffetteil

- Rinderhüftmedaillons natur mit Kräuterbutter
- Bundbarschfilet in Butter gebraten mit frischer Zitrone
- Zarte Putensteaks in Currymarinade mit Ananasstücken
- Hähnchenschnitzel mit Jägersauce

Warme Beilagen

- Braun gebratene Rosmarin Kartoffeln
- Pilav, Türkischer Butterreis mit frischer Petersilie
- Edelgemüse mediterran mit Paprika und Zucchini
- Blanchierte Strauchtomaten mit feinen Kräutern in Olivenöl

Dessert

- Cremige, fruchtige Mangomousse
- Baklava - Türkische Blätterteigsüßspeise
- Frische exotische Obstplatte mit Vanillesauce
- Hausgemachter Vanillepudding mit Schokosauce
- Edle Mousse au Chocolat mit Sahnehaube

Brot und Butter

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter