

# Occident trifft Orient

ab 90 Personen - Lieferung außer Haus: 31,90 € pro Person



## Suppe wird im Buffet integriert

- Mercimek Corbasi - Türkische Linsensuppe aus roten Linsen

## Kalter Buffetteil

- 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 erlesenen 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 milden Schafskäse

## Warmer Buffetteil

- Rinderhüftmedaillons natur mit Kräuterbutter
- Buntbarschfilet in Butter gebraten mit frischer Zitrone
- Zarte Putensteaks in Currymarinade mit Ananasstücken
- Hähnchenschnitzel mit Jägersauce
- Braun gebratene Rosmarinkartoffeln
- 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 Chocolate mit Sahnehaube

## Beilagen

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