

Cardamom



Food & Events

MEZZE – Entführung in den Serail

Gemüse

1. Artischocken Artischockenböden mit Mandel-Paste
2. Avocado Püree mit Tomatenwürfeli (Guacamole)
3. Auberginenröllchen mit Hummus gefüllt (u. Trockenfleisch)
4. Auberginenpüree Siehe Mutabel
5. Baba Ghannouj Püree aus gebratenen Auberginen
6. Batata Harra scharfe Kartoffeln
7. Böreck Teigtaschen (Kuchen) mit Käse o. Hackfleisch
8. Bohnenmus in Cherrytomaten
9. Bohnen siehe Ful
10. Champignon gefüllt mit Safran-Cous-cous
11. Eier fritiert, mit Gewürzen
12. Fetapüree scharf gewürzt
13. Ful Bohnen mit Zitrone u. Harissa
14. Gurke gefüllt mit Thunfischcreme
15. Käsestangen Filoteig mit Fetakäse gefüllt
16. Kartoffelomelett, würzig
17. Möhren-Orangen-Salat
oder Orangen-Zwiebelsalat
18. Möhrenkroketten mit Aprikosen
19. Möhren marinierte Würzmöhrchen
20. Mutabel Auberginenpüree
21. Ommik Houria Mührenpüree
22. Paprika honigmariniert mit Rosinen
23. Pitta Strudel mit Feta oder Spinat
24. Rote-Bete mit Granatapfel-Salat
25. Rosa Prinzessin, Randen an Knoblauch-Joghurtsauce
26. grüner Spargel mit Safran-Mandel-Sauce
27. Sülzli Tomaten/Koriandergelee-Köpfl m. Rucola-Joghurt
28. Tabuleh Petersiliensalat auf Romanasalatherzen
29. Linsen-Nuss-Salat auf Salatschiffchen
30. Zwiebeln eingelegte, mit Safran, Zimt
31. Zucchini-Röllchen mit Ziegenfrischkäse gefüllt u. Minze
32. Zucchini-Köfte Zucchini-Küchlein

Hülsenfrüchte

1. Bulgur Salat mit Kräutern, Tomaten, Gurke, Minze
2. Cous-cous (wie Bulgur)
3. Falafel Kichererbsenbällchen, ev. im Sesammantel
4. Hummus Kichererbsenpüree
5. Weisse Bohnen in Limettensenf
6. Kibbeh Bulgurtaschen gef. mit Granatapfel, Pinienkernen, Pistazien, Lamm-Hackfleisch

Diverses

1. Ananas-Gurken-Salat
2. Datteln mit Zimt-Frischkäse gefüllt
3. Fattusch Brotsalat mit Fladenbrot, Gurken, Tomaten
4. Feta-Melonen-Häppchen
5. gegrillte Feigen mit Ziegenfrischkäse
6. gebratene Thymianbrötchen
7. Joghurtkugeln in Olivenöl (siehe auch Labneh)
8. Labaneh eingelegte Joghurtbällchen
9. Muhammara Walnusspaste pikant mit roter Paprika
10. Melonensalat mit Pinien u./o. Nüssen
11. Nüsse süss-pikant gewürzt
12. Orangen-Zwiebel-Salat
13. Zimtaprikosen mit Ricottafüllung
14. Mango-Pickles

Fleisch

1. Rindermedaillon mit Datteln u Ziegenkäse
2. Kalbsleber mit Feigen-Senf-Creme
3. Hähnchenspiesse Joghurt-mariniert, sehr zart
4. Hähnchenleber Süss-scharfe
5. Putenbruststreifen in Mandelhülle
6. Hackfleisch z.B. Spiesschen
7. Börek mit Köse o. Hackfleisch
8. Kibbeh Bulgurtaschen gef. mit Granatapfel, Pinienkernen, Pistazien, Lamm-Hackfleisch
9. Lammwürstchen
10. Lamm- Walnuss-Bällchen
11. gef. Halbmondtäschchen
12. Fatayer Teigtaschen mit Hackfleisch

Fisch

13. frittierte Chermoula-Fisch auf Limetten und Gurken
14. Garnelen auf orientalischer Apfelsauce
15. Gurke gefüllt mit Thunfischcreme
16. Sardinen in Kartoffelhülle an Limettenzesten

Desserts

1. Firni Pudding aus Reismehl
2. Griesskuchen Basbusa
3. Gazzellenhörner
4. Backlawa
5. Persischer Orangen-Mandel-Fladenkuchen
6. Fruchtsalat / exotisch
7. Div. Eisspezialitäten (Kokosnusseis in Kokosnuss gefüllt o.ä.)

Unverbindliche Preisangaben, minimum 20 Personen (Richtlinien)

6 Beilagen	Fr. 25.—pro Person
8 Beilagen	Fr. 30.—pro Person
10 Beilagen	Fr. 35.—pro Person
12 Beilagen	Fr. 40.—pro Person
15 Beilagen	Fr. 45.—pro Person
20 Beilagen	Fr. 50.—pro Person

In der Regel kein Take-away.

Wir behalten uns vor, die Auswahl je nach Verfügbarkeit auf dem Markt abzuändern oder zu ergänzen. Warme Gerichte, Spiesse, Cous-cous, Tajine auf Anfrage.

Gerne unterbreiten wir Ihnen eine auf Sie zugeschnittene persönliche Offerte und nehmen Ihre Wünsche und Anregungen dankend entgegen.

Besten Dank für Interesse!

Mit freundlichen Grüßen

Irma Gerber
Cardamom Food & Events
Tel. 044 776 12 08
www.cardamom.ch