

# Buffet „Tausend und eine Nacht“

Orientalische rote Linsensuppe mit Minz-Jogurt

Falafel mit Mango- Sesam- Dipp

arabischer Auberginen- Dipp

„Hummus“ Kichererbsen- Creme mit gerösteten Sesamsamen und orientalischen Gewürzen

mit Reis und Rosinen gefüllte Weinblätter

Schafskäsecreme „Grüne Wolke“ mit frischen Kräutern & Knoblauch  
Gefüllte Datteln mit Ziegenfrischkäse

libanesischer Couscous- Salat „Tabbouleh“

Kebab- Fackeln mit scharfem Tomaten- Paprika- Salsa (kalt oder warm) auf knackigen Blattsalaten und Honig- Senf- Dressing

Geschmortes Okraschoten- Tomaten- Gemüse

Zarter Lamnbraten aus der Keule ausgelöst mit Zitrone

Iranische Ente „Fesenjan“ - köstliches Schmorgericht mit einer Walnuss- Granatapfelsobe, dazu Safranreis

gemischter Brotkorb von verschiedenen arabischen hellen Weizen und Vollkornbrot, Sesamringen, Fladenbrot, ...

hausgemachte „Baklava“- Studelgebäck mit verschiedenen gerösteten Nüssen und Honig- Sirup

Iranischer Safran- Reispudding mit Butter, Mandeln, Pistazien & Rosenwasser

Preis/ Person: 45,- € zzgl. 7% MwSt.