

## 12. MAROKKANISCH I



### BROT UND DIP

Fladenbrot

Selbstgebackene Sesamringe

Aprikosendip mit Zimt, Walnuss und Chili

Cremiger Humus

Spinat – Joghurt - Dip

### VORSPEISEN

Lachspraline in Citrusmarinade mit Za'tar und Orangengewürz

Geröstete Aubergine mit Tahini und karamellisierten Kirschtomaten

Gebackene Rote Bete mit Kreuzkümmel, eingelegter Zitrone und Joghurt

Marokkanischer Kartoffelsalat mit Möhrchen, Koriander und Zitronen

Olivensalat mit Feta und buntem Blattsalat

Gurkensalat mit Joghurt, Rosinen und Minze

### HAUPTGANG - PRO PERSON 30,00 €

Tagine von geschmorrttem Rindfleisch mit Kräutern

Tagine vom Hühnchen mit Süßkartoffeln, Schalotten und Kichererbsen

Mariniertes Rotbarschfilet in Chermoulasauce (Marokkanische Marinade mit Schalotten, Knoblauch, Zitrone, Safran, Koriander, Kreuzkümmel) auf Zucchini Gemüse

Safranreis

### DESSERT IN GLÄSCHEN - PRO PERSON 6,00 €

Aromatischer Obstsalat in Orangen – Zimt - Sirup

Reispudding mit Rosinen, Mandeln und Honig

**Zzgl. Lieferkosten je nach Entfernung**

**Zzgl. Reinigungskosten des Buffetgeschirrs, nach Personenzahl**

#### Mehrwertsteuerregelung

*(Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.)*

*Catering ab 20 Personen - Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20% auf unsere Preise zu berechnen.*