



**HEIKE**  
ELHADDAOUI

# MAROKKANISCH 1



## 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 Hähnchen 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.*

