

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

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

Pro Person 30,00 €

DESSERT IN GLÄSCHEN

Aromatischer Obstsalat in Orangen-Zimt-Sirup

Reispudding mit Rosinen, Mandeln und Honig

Pro Person 8,00 €

zzgl. Liefer- und Abholkosten

zzgl. Reinigungskosten

Catering ab 10 Personen: Bei einem Auftrag unter 10 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.