

# MAROKKANISCH 2



## BROT UND DIP

Fladenbrot

Selbstgebackene Sesamringe

Avocado Sesampaste mit geröstetem Sesam

Harissa-Dattel-Creme

Cremiger Humus

Marokkanische Oliven

## VORSPEISEN

Geröstete Zucchini mit Sesam-Kräutertopping

Geröstete Paprika mit Joghurt, gerösteten Walnüssen und ein Hauch Chili

Karamellisierte Möhrensalat mit Knoblauch, Zitrone und Honig

Salat von geröstetem Blumenkohl mit Safran-Korinthen-Dressing

Roter Blattsalat mit frischen Feigen, Granatapfelkernen und Feigendressing

## HAUPTGANG

Lamm-Tagine mit eingelegten Pflaumen und gerösteten Mandeln

Tagine vom Hähnchen mit eingelegten Zitronen und Oliven

Vegetarische Tagine mit Süßkartoffeln, Paprika und Kichererbsen in leicht scharfer Tomatensauce

**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.