

# MAROKKANISCH 3



## BROT UND DIP

Fladenbrot

Selbstgebackene Sesamringe

Baba-Ghanoush-Auberginen-Dip

Humus

Muhammara (Gerösteter Paprikadip mit Walnüssen)

## VORSPEISEN

Linsensalat mit Süßkartoffelwürfelchen mit gerösteten Walnüssen

Taboulé mit Gurke, Paprika, Zucchini, Tomate und Petersilie (Bulgursalat)

Bunter Tomatensalat mit Kreuzkümmel, Lauchzwiebeln, Koriander und Harissa

Gebackene Möhrensticks auf Joghurt, mit geröstetem Sesam und Sesamöl

Vier Aromen-Salat mit Aubergine, Paprika, Oliven, Petersilie und eingelegten Zitronen

## HAUPTGANG

Marokkanische Hackbällchen mit Feigen und Mandeln in Tomatensugo

Zanderfilet auf Petersilien – Koriander – Röstgemüse (Paprika/Zucchini/Möhre)

Gemüse Tagine mit Fenchel, Paprika, Möhre und Kichererbsen mit Cashewkernen und Ras el Hanout

**Pro Person 30,00 €**

## DESSERT IN GLÄSCHEN

Marokkanischer Griesskuchen mit Walnüssen und Pistazien

Joghurt-Aprikosen-Mousse mit Cardamon und Limette

**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.