



AromaTisch

ORIENTALISCHES
CATERING

 www.aroma-tisch-catering.de

 info@aroma-tisch-catering.de

  0176/84050045

 [aroma_tisch_catering](https://www.instagram.com/aroma_tisch_catering)  [AromaTisch](https://www.facebook.com/AromaTisch)

Aromatisch Catering

Mezze & Fingerfood



„Mezzapés“

orientalische Häppchen auf Baguette oder Fladenbrot, wahlweise auch in großer Schale

Hummus

Kichererbsenpüree mit Sesampaste

Mutabbal

Püree aus gegrillten Auberginen mit Sesampaste und Joghurt

Baba Ghanoush

Püree aus gegrillten Auberginen mit Paprika, Tomaten und Granatapfelsirup

Muhammara

Paprikapaste, Walnüsse, Granatapfelsirup

Labneh

orientalischer Frischkäse mit Gurke und Minze

Falafel

Falafelbällchen

frittierte Kichererbsenbällchen mit Sesamdip

Falafel-Wraps

frittierte Kichererbsenbällchen in arabischem Fladenbrot mit Salatgarnitur und Sesamsoße



Aromatisch Catering

Mezze & Fingerfood

Teigteilchen



Sambusek

frittierte Teigtaschen gefüllt mit

- Lamm- & Rinderhackfleisch & Pinienkerne
- Halloumi-Käse & Minze
- Spinat & Koriander

Fatayer & Manakeesh

gebackene Teigtaschen oder Teigfladen gefüllt bzw. belegt mit

- Halloumi-Käse
- Spinat
- Lamm- & Rinderhackfleisch
- Zaatar (Thymiangewürzmischung)
- Sucuk (Knoblauchwurst)
- Paprikapaste



Börek

gebackene Blätterteigröllchen gefüllt mit

- Feta-Käse
- Spinat



Weinblätter

Yaprak

Weinblätter gefüllt mit Reis und Lamm- & Rinderhackfleisch mit Joghurt-Minz-Dip

Yalanji

Weinblätter gefüllt mit Reis und Gemüse mit Joghurt-Minz-Dip

Aromatisch Catering

Mezze & Fingerfoods



Kibbeh

Kibbeh sind Bällchen aus Bulgur (Weizenschrot), mit Fleisch oder Gemüse

Kibbeh Maklije

frittierte Bulgurbällchen gefüllt mit einer Hackfleisch-Nussmischung

Kibbeh bi-Ades

Bulgur-Linsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

Kibbeh Zengelije

frittierte Bulgurbällchen mit einer Gemüsemischung aus Spinat, Petersilie, Kichererbsen und Zwiebeln

Wraps

Wraps in arabischem Fladenbrot mit diversen Füllungen

- Shawarma (Hühnchenbrust)
- Halloumi
- Falafel
- orientalische Hackfleischbällchen

Saucen

- Knoblauchsauce (pikant oder mild)
- Cocktailsauce
- Tahini-Sauce (Sesampaste)
- Joghurt-Minz-Sauce



Aromatisch Catering

Salate & Getränke



Salate

alle Salate können wahlweise in großen Schüsseln oder Portionsgläsern serviert werden

Taboulé

orientalischer Petersiliensalat mit Bulgur, Tomaten und Minze, frisches Dressing mit Zitrone und Olivenöl

Fattoush

gemischter Salat mit geröstetem Fladenbrot, fruchtiges Dressing mit Olivenöl und Granatapfelsirup

Mtawam

Joghurt-Gurken-Minzsalat oder Joghurt-Eisberg-Minzsalat



Getränke

Ayran

Joghurtgetränk (natur) oder mit Minze und/oder Knoblauch

Arabischer Tee oder Karak-Tee

Schwarzer Gewürztee (Kardamom, Zimt), wahlweise mit Milch

Marokkanischer Minztee

Grüntee mit frischer Minze, wahlweise gesüßt



Aromatisch Catering

Desserts & Süßspeisen

Süße Sünden

alle Desserts können wahlweise auf Platten oder in Portionsgläsern serviert werden

Baklava

arabisches Blätterteig-Feingebäck mit Pistazien, Walnüssen, oder Mandeln gefüllt, mit fruchtig-milder Süße von Orangenblütenwasser

Madlouka

Grieskuchen mit Käse und Quishta (Sahnecreme), Pistazien und Orangenblütenwasser

Katayef

kleine, pfannkuchenähnliche Teigfladen, frittiert oder gebacken, gefüllt mit

- Pistazien
- Nuss
- Quishta (Sahnecreme)
- Nutella

Riz bil-halieb & Mahalajeh

orientalischer Milchreis oder orientalische Puddingcreme, in Portionsgläsern serviert

Namoura

Grieskuchen mit Mandeln

gemischtes arabisches Gebäck

Mürbeteiggebäck gefüllt mit Datteln, Pistazien, Walnuss und Sesam

gefüllte Datteln

arabische Datteln gefüllt mit Mandeln und glasiert mit dunkler, weißer oder Vollmilch-Schokolade

