

Zwischen Orient und Okzident
Köstlichkeiten nach Rezepten aus den Küchen der Paläste des
Sultans

Im orientalischen Zelt empfangen wir Sie mit
würzigem Granatapfel- und Apfelpunsch
und frisch gerösteten Nüssen.

Im Wirtshaus stehen auf den Tischen
Körbe mit warmem Fladen-, und geröstetem Roggenbrot,
dazu Hummus und ein Mus von Auberginen

Auf den dekorierten Buffets

zum Auftakt

Lauwarmer Salat von Wurzelgemüse mit frischer Minze

Couscous mit Feta, Cashewnüssen und Paprika

Zarte Möhren mit Honig-, Limonen- und Dattelvinaigrette

Gebratene Auberginen mit Couscous, Mandeln und Rosinen

Gelbe und grüne Zucchini mit getrockneten Tomaten und Schwarzen Oliven

Taboulé

FrISChe Blattsalate aus südlichen Gärten mit Süßkartoffelvinaigrette oder Minz-Joghurt

Kleine Fleischbällchen mit Gewürzen aus dem Orient

Zarte Entenbrust mit Feigen,

Geröstete Kartoffeln mit Kumin und feiner Thunfischcreme

Gefüllte Gemüsezwiebeln

Eine Auswahl an Chutneys

Fleisch, Fisch und Gemüse aus dem Ofen

Zartes Kalbfleisch mit marinierten Backpflaumen
Lamm mariniert mit marokkanischen Gewürzen und buntem Gemüse
Orientalisches Fisch-Ragout mit süßen Tomaten und Paprika,
außerdem

knusprige Süßkartoffeln, gefüllte Kartoffeln
Basmatireis mit Safran, Minze, Pistazien
Ofengemüse, Gemüseplätzchen
Gebackenes Gemüse im Kichererbsenteig

Süßes aus dem Orient Express

Cremiges Walnusseis, saftiger Orangenkuchen, eingelegte Feigen mit Joghurtcreme
Orientalischer Milchreis mit Pistazien und Rosinen
Auswahl von Käse mit pochierten Birnen und Kardamom

Türkischer Mokka
Frischer Minztee

Im Paketpreis sind enthalten

Aperitif inkl. Snacks
Speisen auf dekorierten Tischen und Tafeln
Kurze Geschichten aus dem Orient
Alkoholfreie Getränke
Kaffee und Tee,
ausgewählte weiße und rote Tischweine sowie Bier

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation und Koordination
für den Transfer bzw. den Busshuttle behilflich.

pro Person **75 €**