

# Fingerfood orientalisch

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück



## auf Platten

Couscousbällchen mit Orangenpfeffer und Gemüse

Rinderwürfel im Nuss-Dattel-Mantel

Falafel mit Lamm in Minz-Sauce

Riesengarnelen-Kürbisspieß

Shish Kebab

(Spieß vom Lamm und Rind in Kreuzkümmel- und Koriandermarinade)

Marokkanisches Hühnchen mit Zuckerschote

Makrele mit Honig-Mango-Dip

Kichererbsenplätzchen mit Ras el hanout

Persische Gemüse-Reis-Bällchen mit Safran und Chili

Linsen-Gemüse-Taler mit Minz-Honig-Marinade

Kalbfleischbällchen mit Senfkörnern

Rindfleischspieß in Zimt-Pfeffer-Marinade mit Paprikaraute

Bruats mit Schafskäse (Teigtaschen)

Lammbällchen im Sesammantel

Kandierter Kürbiswürfel mit schwarzer Sesam-Kruste und Schafskäse



## zum Löffeln aus dem Glas

Bulgur-Salat mit Okraschoten, Paprika und Koriander

Salatet Adas (Linsensalat mit Curry)

Tabouleh – Couscoussalat mit Gemüse

Türkischer Tomatensalat

## Desserts

Türkischer Joghurt mit Granatapfel und Walnüssen

Mahalabia (Vanillepudding)

Arabischer Honigkuchen

Dattel mit Mandelfüllung

Gebackene Banane im Kokosmantel

Zimtaprikose mit Ziegenfrischkäse gefüllt

