

FINGER- FOOD



ORIENTALISCH

Mindestabnahme pro Komponente: 30 Stück

auf Platten

Rinderwürfel im Nuss-Dattel-Mantel

„Quibe“ frittierte Rinderhack-Bällchen mit Hirse

Kalbfleischbällchen mit Senfkörnern

Marokkanisches Hühnchen mit Zuckerschote

Falafel mit Lamm in Minz-Sauce

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

Lammbällchen im Sesammantel

Marinierte Riesengarnele mit Mango

Couscoubällchen mit Orangenpfeffer und Gemüse

Quinoabällchen im Orangen-Honig-Mantel

Kichererbsenplätzchen mit Ras el hanout

Persische Gemüse-Reis-Bällchen mit Safran und Chili

Linsen-Gemüse-Taler mit Minz-Honig-Marinade

Bruats mit Schafskäse (Teigtaschen)

Kandierter Kürbiswürfel
mit schwarzer Sesam-Kruste und Schafskäse

aus dem Glas

Bulgur-Salat mit Gurke, Paprika und Koriander

Salatet Adas (Linsensalat mit Curry)

Tabouleh – Couscoussalat mit Gemüse

Türkischer Tomatensalat

Desserts

Türkischer Joghurt mit Granatapfel und Walnüssen

Muhalabia (Vanillepudding)

Arabischer Honigkuchen

Dattel mit Mandelfüllung

Gebackene Banane im Kokosmantel

Zimtaprikose mit Ziegenfrischkäse gefüllt