

# Orientalisches Buffet

## Vorspeisen

„Homus“ Kichererbsencreme mit Sesam und Knoblauch

\*\*\*

Auberginencreme

\*\*\*

Schafskäsecreme

\*\*\*

Ofenfrisches Fladenbrot // Brotauswahl // Sesamringe

\*\*\*

Bulgursalat

\*\*\*

Gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern & Zitrone

\*\*\*

Marinierte Oliven, Peperoni, eingelegter Schafskäse

\*\*\*

Fernöstlicher Kartoffelsalat mit Blatt Petersilie und gutem Olivenöl

\*\*\*

Datteln im Speckmantel oder mit Frischkäsefüllung

\*\*\*

Börek-Zigarren mit Joghurtdip

\*\*\*

Kichererbsen Salat

## Hauptgang

Geschmorte Lammkeule

\*\*\*

Geschmortes Rindergulasch mit Aprikosen und orientalischen Gewürzen

\*\*\*

Hähnchenbrust mit Minz-Joghurdip

\*\*\*

Zitronen-Knoblauchhähnchen

\*\*\*

Buntes Grillgemüse

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Gemüse Couscous

\*\*\*

Arabischer Reis mit Minze, Zimt und Rosinen

\*\*\*

Kartoffel-Spinatauflauf

\*\*\*

Mousakka wahlweise mit Lammhackfleisch, Rinderhackfleisch oder Vegetarisch

## Dessert

Frischer Obstsalat mit Granatapfelkernen

\*\*\*

Mousse von der Kokosnuss mit Mango & Pistazien

\*\*\*

Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen