



## Marokkanische SPEISEVORSCHLÄGE

### BROT

- FLADENBROT
- SELBSTGEBACKENE SESAMRINGE

### SUPPE

- HARRIRA – MAROKKANISCHE LINSENSUPPE
- LEICHTE ROTE LINSENSUPPE
- SUPPE FÜR VERLIEBTE – LINSENSUPPE MIT KOKOSMILCH

### DIPS

- HUMMUS
- CHERMOULA DIP
- SESAMBUTTER MIT INGWER UND ORANGE
- PÜRREE VON WEIßEN BOHNEN MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE

### VORSPEISEN

- ZALOUK VON ZUCCHINI MIT EINGELEGTE SALZZITRONEN UND FRISCHEM KORIANDER
- ZALOUK VON AUBERGINEN UND FRISCHEM KORIANDER
- SALAT VON GERÖSTETER PAPRIKA
  
- VIER – AROMEN - SALAT VON PAPRIKA, AUBERGINEN, GRÜNEN OLIVEN UND GLATTER PETERSILIE
- COUSCOUS - SALAT MIT GERÖSTETEN SÜßKARTOFFELN, GURKEN, SESAM UND FRISCHEM KORIANDER
- KARAMELLISIERTER MÖHRENSALAT MIT KNOBLAUCH UND INGWER
- KIRSCHTOMATENSALAT MIT HARISSA, KREUZKÜMMEL UND GLATTER PETERSILIE
- GURKEN – OLIVEN – SALAT
- MOUSSE VON GEBACKENER MÖHRE MIT ZITRONE UND KNOBLAUCH
- GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT SAFRAN – KORINTHEN - DRESSING
- SCHWARZE OLIVEN

### MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,  
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,  
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**





## Marokkanische SPEISEVORSCHLÄGE

### BLATTSALATE

- ROTER SALAT MIT FEIGEN UND DATTELDRESSING
- BLATTSALAT MIT MÖHREN – SESAM – RASPEL, DAZU ORANGENDRESSING
- ROMANASALAT MIT MARINIERTEN GARNELEN, DAZU CHERMOULA – JOGHURT – SAUCE

### HAUPTGANG

- LAMMTAJINÉ MIT EINGELEGTEN BACKPFLAUMEN UND GERÖSTETEN MANDELKERNEN
- LAMMTAJINÉ MIT APRIKOSEN, ZIMTBLÜTE, KICHERERBSEN UND ROTER PAPRIKA
- LAMMTAJINÉ MIT SÜßKARTOFFELN UND ERBSEN
- MAROKKANISCHE HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT GETROCKNETEN FEIGEN UND GEHACKTEN MANDELN IN TOMATEN – KORIANDER – SAUCE
- ARABISCHER KARTOFFELSTAMPF MIT LAMMSPIESSEN IN MINZSAUCE MARINIERT
- TAJINÉ VOM HÜHNCHEN MIT GRÜNEN OLIVEN UND EINGELEGTEN ZITRONEN
- TAJINÉ VOM HÜHNCHEN MIT KARAMELLISIERTEN FEIGEN UND HONIG
- TAJINÉ VOM HÜHNCHEN MIT SAFRAN, HONIG UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN
- TAJINÉ VOM HÜHNCHEN MIT APRIKOSE
  
- DORADE IN TOMATEN – KORIANDER - SAUCE
- ZANDER IN AROMATISCHER TOMATENSAUCE, MIT CURCUMA UND KREUZKÜMMEL
- ROTBARBE, IN CHERMOULASAUCE MARINIERT, AUF PAPRIKAGEMÜSE

### VEGETARISCH

- PIKANTE LINSEN MIT KÜRBIS IN AROMATISCHER TOMATENSAUCE MIT KORIANDER
- TAJINÉ MIT SÜßKARTOFFELN, KICHERERBSEN, ROTER PAPRIKA UND HARISSA

### DESSERT

- FRISCHER OBSTESALAT IN ORANGEN – ZIMT – SIRUP MIT GRANATAPFELKERNEN
- CRÉMÉ BRULÉE MIT DATTELN – ZIMT - FÜLLUNG
- JOGHURTMOUSSE MIT KARAMELLIERTEN ORANGENSALTEN UND GRANATAPFELKERNEN
- ORANGEN – SCHOKOLADENKUCHEN MIT GRAND MANIER UND SAHNETOPPING MIT PISTAZIEN
- REISPUDDING (MILCHREIS) MIT SAFRAN UND MANDELKROKANT
- AROMATISCHE ORANGENCRÉME MIT APRIKOSENSPIEGEL
- GEBACKENE VANILLE - ÄPFEL MIT RAS EL HANOUT UND KARAMELLSAUCE

### MEHRWERTSTEUERREGELUNG

Meine Buffetpreise sind Bruttopreise inkl. 7% MwSt.! Der Gesetzgeber schreibt vor, für Lieferungen, bei denen zusätzliche Serviceleistungen, wie z. B. Geschirrmiete, Service, etc. anfallen, den vollen MwSt. - Satz von 19% für die Bestellung zu erheben.

**BEI EINEM AUFTRAG UNTER 20 PERSONEN,  
SIND WIR ZUR DECKUNG UNSERER KOSTEN GEZWUNGEN,  
EINEN AUFSCHLAG VON 20% AUF UNSERE PREISE ZU BERECHNEN!**

