

Catering

*Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste
mit Köstlichkeiten aus 1001 Nacht.*

Privates Event oder Firmenveranstaltung - in unserem Catering-Buch
finden Sie eine Vielzahl kulinarischer Speisen aus dem Libanon.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an kalten und warmen
Vorspeisen (Mazza), FingerFood, Hauptgerichten und Desserts.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen zu den Speisen auch gleich die gesamte
Ausstattung von Tischen inkl. Tischwäsche, Dekoration, Geschirr, Gläser,
Besteck, sowie Servicekraft und Koch mit.

Unser Service

Papierservietten

Tischdekoration inkl. Tischwäsche

Stehtisch inkl. Tischwäsche

Banktische

Besteck (Messer, Gabel, Löffel)

Kaffeetassen mit Kaffeelöffel

Wassergläser

Weingläser

Dessertteller

Speiseteller

Servicekräfte

Köche

Lieferpreise, Auf- und Abbau etc. Preis nach Absprache

Kontakt

CITTI-PARK 1. OG

Herrenholz 14

23556 Lübeck

Tel.: 0451/ 59225379

e-Mail: info@alhambra-luebeck.de

WEB: www.alhambra-luebeck.de



Alhambra

f a l a f e l & a r a b i c f o o d

Catering

Kalte Mazza

Zu unserer Mazza servieren wir Fladenbrot.

Moussaka

Ragout aus Auberginen, Paprika und Kichererbsen auf einer leichten Tomaten- Pimentsauce

Tabouleh

Tomaten, Petersilie mit Zitrone, Minze und Weizenschrot

Foul

Saubohnen, Petersilie, Zitrone und Minze

Warak Inab

Weinblätter mit Reis gefüllt, gekocht aus Petersilie, Zitrone & Minze

Couscoussalat „Art des Hauses“

garniert mit Granatapfelkernen und Rosinen

Orientalischer Salat

mit Oliven, Walnuss und Granatapfelkernen

Rote-Bete-Salat

mit Weißkohl, Essig und Thymian

Prinzessbohnen

mit Paprika, Zwiebeln und Koriander

Mini-Mozzarella

mit hausgemachtem Pesto auf Rucolasalat

Mini-Kartoffeln

mit Oliven, verfeinert mit Zitrone, Minze und Cumin

Karotten

in einer Marinade aus Inwer, Kardamom, Sternanis und Lorbeerblatt

Äpfel

mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze

Eingelegter Spinat

mit karamelierten Zwiebeln und Koriandersamen

Kohlrabi

mit Safran, frischem Koriander und Knoblauch

Marinierter Schafskäse

mit Paprikapaste und schwarzem Kümmel

Gebratene Auberginen

mit Schafskäse und Harissa

Gebratener Blumenkohl

auf Sesam-Zitronen-Buttersauce mit Sumak

Kichererbsen bil tahina

auf Sesam-Buttersauce und Petersilie

Poreegemüse

mit Schafskäse in Kräutermarinade

Mangold

mit schwarzen Augenbohnen

Braune Linsen

in Apfel-Curry

Kalte Mazza

Okraschoten

auf Tomaten-Koriandersauce

Gegrillte Zucchini

mit Rosmarin

Gegrillte Paprika

mit Walnuss, Chili, Cumin und Granatapfel

Gegrillte Champignons

mit Basilikum und Rosmarin

Walnuss-Quark

mit Minze und Thymian

Humus

Kichererbsenpüree mit Zitrone, Sesam und Olivenöl

Muhammara

Pikante Paprika-Walnuss-Paste

Baba Ghanouj

Auberginenmus mit Sesam, Zitrone und Granatapfelkernen

Ab 10 Personen erhalten Sie eine Auswahl...

...von 7 verschiedenen Mazza für 11,00 Euro/ pro Person

...von 10 verschiedenen Mazza für 13,50 Euro/ pro Person

Fingerfood

Kebab

Lamm-Kebab auf arabische Art mit Petersilie und sieben weiteren Gewürzen

Portion/ 3,00 Euro

Kibbé

Frittierte Bällchen aus Weizenschrotteig sowie Hackfleisch aus Lamm und Rind gefüllt mit verschiedenen Nüssen und orientalischen Gewürzen

Stück/ 2,00 Euro

Scampi-Spieß

Scampi mariniert in Apfel Curry

Stück/ 2,00 Euro

Taouk-Spieß

Hähnchenfleisch mariniert mit frischem Ingwer

Stück/ 1,70 Euro

Makanek-Spieß

Hausgemachte Lammwurst mit sieben Gewürzen und Pinienkernen, pikant

Stück/ 1,70 Euro

Falafel

Frittierte Kichererbsenbällchen mit Gemüse gefüllt

Stück/ 0,80 Euro

Lammspieß

Marinierte Lammhäfte mit Paprika

Stück/ 2,00 Euro

Hauptmenü

Alhambra- Menü

Sechs Vorspeisen

Kalte Mazza nach Ihrer Wahl
z.B. Pasta, Crème, Salat, Gemüse

Hauptgericht

Mit Ziegenkäse gefüllte Hähnchenbrust auf Sesam geröstet.
Mit Apfel-Chili-Curry-Sauce, Gemüse und Safranreis

Desserts „Die Süße des Orients“

Verschiedene Gebäckspezialitäten.
Blätterteig gefüllt mit Pistazien und Cashewkernen.
Dazu Mousse au Chocolat mit Kardamon

21,90 Euro/ pro Person

Orient- Menü

Sechs Vorspeisen

Kalte Mazza nach Ihrer Wahl
z.B. Pasta, Crème, Salat, Gemüse

Hauptgericht

Steak vom Rind nach „Arabischer Art“ mit Datteln, Mandeln, Rosinen und Granatapfel.
Auf Joghurt-Minz-Basilikum-Sauce. Dazu frisches Gemüse und Zimtreis

Dessert

Verschiedene Baklawa.
Dazu frisch hausgemachter Milchreis mit Vanille

24,50 Euro/ pro Person

Sandibad- Menü

Drei Vorspeisen

Kalte Mazza nach Ihrer Wahl
z.B. Pasta, Crème, Salat, Gemüse

Lammsuppe „Harira“

pikant

Hauptgericht

Lammfilets auf Ras-Alhanout-Sauce nach „Marrokanischer Art“.
Mit Couscous-Royal. Dazu Datteln, Nüsse, Rosinen und exotisches Gemüse

Dessert

Schoko-Kardamon-Eis und Baklawa (Blätterteig gefüllt mit Pistazien)
Dazu servieren wir einen Mokka (arabischer Kaffee)

26,50 Euro/ pro Person

Alle unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.