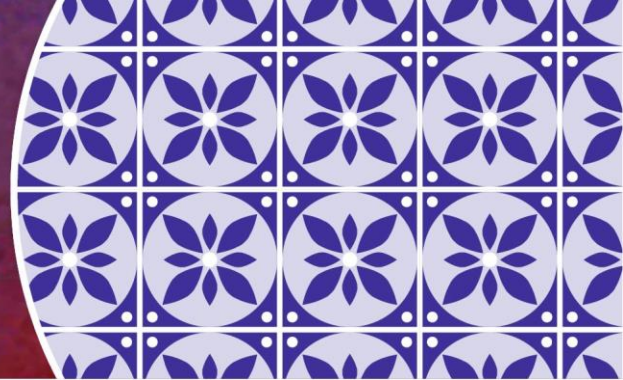


Oriental Cuisine



FOODANGEBOT 1001 Nacht im Balsberg

Köstlichkeiten Apéro aus Byblos

für 50 Personen

Original Marokkanische Harira

Pikante Tomatensuppe mit Harissa, Reis und getrockneten Feigen
(vegetarisch)

Salatet Baladi

Orientalischer Peperoni - Gurken - Zwiebel - Salat, Fladenbrot
(vegetarisch)

Falafel mit Sauce Tahina

Kichererbsen-Kugeln gebacken mit Sesamsauce
(vegetarisch)

Blumenkohl Bhajia

im Kichererbsen-Mehlteig gebacken mit Bockshornkleeblätter dazu
Tomatenkorianderketchup (vegetarisch)

Samosa

Kleine gebackene Teigtaschen mit Ingwer - Curry - Mayonnaise

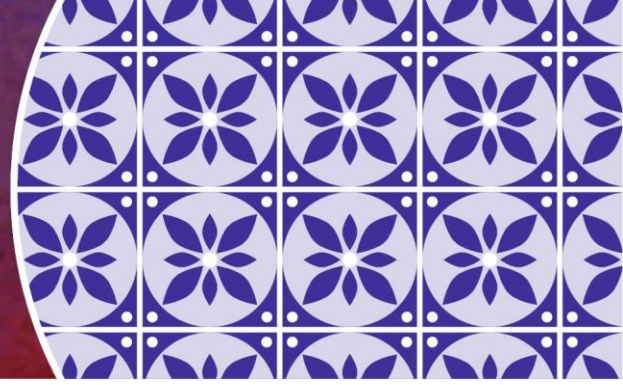
Gemüse Tajine

mit Kefta, Bulgur und Blätterteighaube überbacken (Kefta =
Rindfleischbällchen)

Jordanische Poularden Röllchen

auf Zahluka, Auberginen-Purée mit Arganenöl und Pinienkerne

Oriental Cuisine

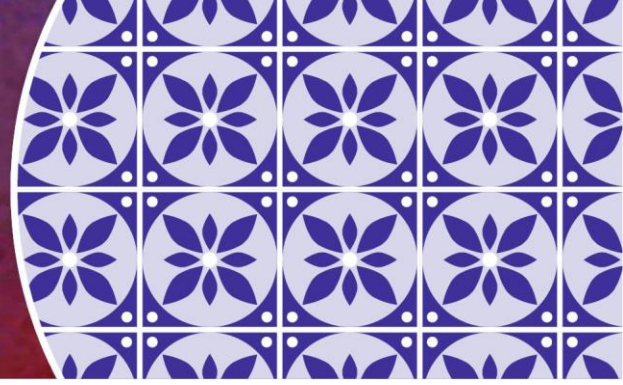


Lamm – Dattel – Spiesschen auf Gemüse Cous Cous mit Nüssen
dazu Pfefferminze – Joghurt

Orientalischer Fruchtsalat mit Granatapfel Kernen
Zimtwaffeln und Joghurteis

Kokos – Mango Creme mit Caramel Krokant

Oriental Cuisine



Kulinarischer Apéro Riche «Beeckatal» für 50 Personen

Soupe de légumes des Casbah

Orientalische Gemüsesuppe mit Poulet, Safran und Vermicelles

Tiger Prawns auf Avocado Salat mit Curry Mousseline

Riesenkrevetten auf Avocado mit Curry Mousseline

Curry Terrine mit Gemüse und Quinoa

Lamm Filet - Dattel – Spiesschen

mit Minze Joghurt auf Cous Cous

Mini Tajine et coquilles Saint Jacques au caviar d'Iran

Kleines Töpfchen mit Jakobsmuschel auf Cous Cous mit Persischem Kaviar

Ananas- Feigen Chutney

mit Tofu auf Curryreis mit gebackenem Gemüse

Tajine mit Hühnchen und eingelegten Zitronen mit Oliven

Kefta-Bällchen (Rindfleisch) mit Che Achuka-Salat

Tomaten, Oliven, konfiertem Knoblauch, Koriander, gebratene Peperonis mit Kreuzkümmel

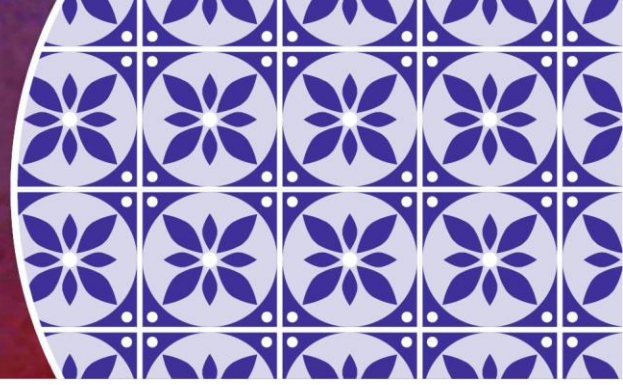
Crème brûlée mit Aprikosen Ragoût und Pistazien

Gebrannte Creme mit konfierten Aprikosen Würfeln und Pistazien

Mousse au chocolat mit Ingwer und Caramel Cracker

Dunkle Schokoladen Mousse mit Ingwer und Karamell Cracker

Oriental Cuisine



Buffetvariante 1

«Zu Gast bei Scheherazade»

für 100 Personen

Kulinarische Genüsse aus 1001 Nacht

Apéro

- Royal Indian Snack-Selection mit Mango Chutney
- Marinierte gefüllte Oliven mit Honig- Gurken
- Hähnchen Bällchen mit einem Purée aus Tomaten-Peperoni-Knoblauch-Dip
- Noodle Sticks Kashmiri
- Naan- und Laffa Fladenbrot warm in Körbchen

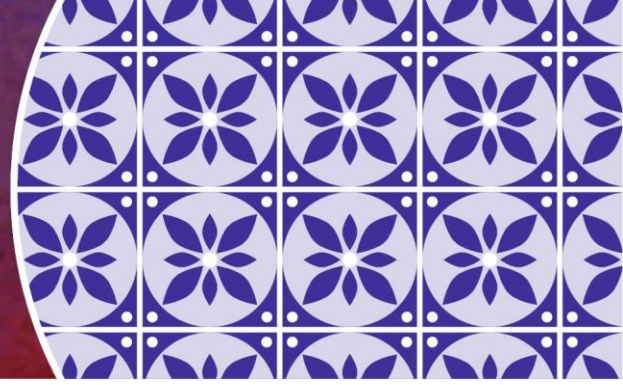
Mezze:

- Original Marokkanische Harira, Pikante Tomatensuppe mit Harissa, Reis und Feigen
- Falaffel, Kichererbsen - Kugeln mit Sauce Tahina
- Salatet Baladi, Orientalischer Peperoni- Gurken- und Zwiebelsalat
- Spanna Koptika, Gedeckter Spinatkuchen mit Schafskäse
- Linsensalat mit Terijaki Curry
- Tomatensalat mit Sumak und Schwarzkümmel
- Karottensalat mit Orangen, gerösteten Pinien und Mandeln, Minze und Zimtdressing
- Baba Ganough, Auberginenpurée mit Zwiebeln und Kräutern

Hauptgang:

- Aus dem Wok, Libanesische Fischpfanne mit Riesen-Garnelen, Jakobsmuscheln und Pangasius Filet in Tomaten- Chili- Sauce
- Lammkeule und - Schulter gebraten mit Pfefferminz Joghurt, auf Gemüse Cous Cous mit Datteln und Mandeln
- Hähnchen Bruststreifen Persische Art, mit Safransauce und getrockneten Aprikosen, Cashewnüssen, dazu Jasminreis

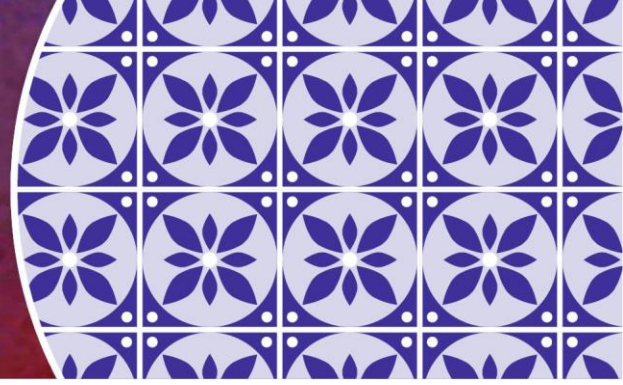
Oriental Cuisine



Dessert:

- Orientalischer Fruchtsalat mit Granatapfel und Pistazien
- Joghurt Sorbet mit Feigen Kompott
- Gebrannte Creme mit Aprikosen Ragout und gerösteten Mandeln
- Kokos – Mango Cube

Oriental Cuisine



Buffetvariante 2

«La Sultana Oualidia»

für 100 Personen

Kulinarische Reise zwischen Euphrat & Tigris

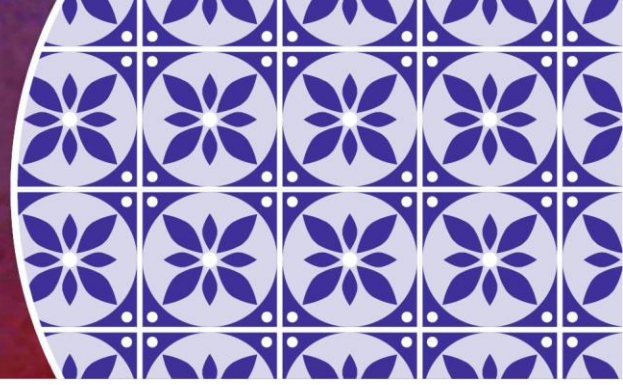
Apéro

- Soupe de légumes des Casbah.
Orientalische Gemüsesuppe mit Poulet, Safran und Vermicelles im Tässchen
- Curry Terrine mit Gemüse und Quinoa im Schälchen
- Garnelen- Mango- Avocado- Cocktail
- Mini Tajine mit Jakobsmuschel auf Cous Cous mit Persischem Kaviar Töpfchen
- Gemüse Pakora-Bällchen mit Sauce Tachina
- Naan- und Baladi- Brot warm in Körbchen

Mezze:

- Blattsalate mit Orientalischem Joghurt Dressing
- Avocado Salat mit Curry Mousseline und Cashew Nüssen
- Karottensalat mit Pinien, Sultaninen und Minze
- Randensalat mit Schafskäse und Arganenöl Dressing
- Auberginen- Rouladen mit Pinienkernen und Paprika
- Jordanisches Mograbija mit Tofu
- Türkischer Hirtensalat mit Oliven
- Gefüllte Peperoni und Weinblätter arabische Art

Oriental Cuisine



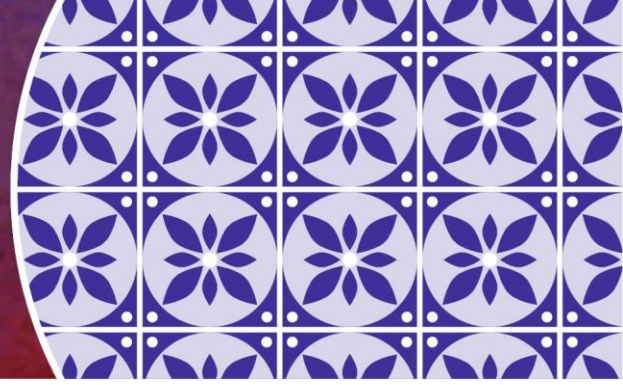
Hauptgang:

- Zart rosa gebratenes Entrecote mit Shitake Pilz Essenz
- Döner Kebab mit den Original Beilagen
- Perlhuhnbrüstchen mit getrockneten Aprikosen und Kurkuma Creme
- Lammcarré mit mediterranen Kräutern auf Ägyptischem Basmati Reis mit
- Blattspinat mit Pinien, Tomaten gedünstet mit Knoblauch und schwarzem Kümmel
- Süsskartoffeln gebacken

Dessert:

- Orientalischer Fruchtsalat mit Granatapfelkernen
- Dunkle Schokoladen Mousse mit marinierten Zwetschgen
- Flambierte Crêpes mit Orangen und Joghurt Sorbet
- Bananen Krapfen mit Zimt – Vanille Sauce
- Mandelhörnchen, feines Baklava
- Orangencarpaccio mit Pistazien

Oriental Cuisine



«Schleich Kalif 3-Gang Menü»

für 100 Personen

Orientalische Mezze-Symphony

dazu Naan- und Laffa- Fladenbrot warm im Körbchen

Maishuhnbrüstchen mit Aprikosen und Kurkuma Creme

Marokkanischer Pilaw – Reis mit Mandeln, Sultanien und Kräutern

Gedünstete Tomaten mit Knoblauch und schwarzem Kümmel

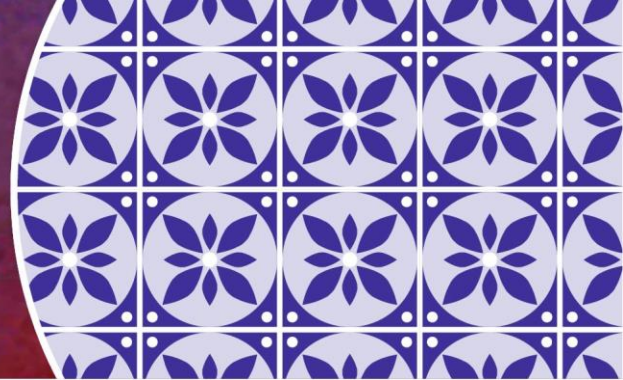
Blattspinat und Kürbis – Currygemüse

Fruchtsalat mit Granatapfelkernen

Gebrannte Creme mit Mandelcraker

Bananenkrapfen mit Joghurteis

Oriental Cuisine



«Kuschadschim 4-Gang Menü» für 100 Personen

Tiger Prawns auf Avocado Salat mit Curry Mousseline,
Gemüse Tajine mit Kefta (Rindfleischbällchen), Bulgur und
Blätterteighaube überbacken

Samosas: kleine gebackene Gemüseteigtaschen mit Mangochutney
dazu Naan – und Laffa Fladenbrot warm im Körbchen

Orientalische Gemüsesuppe mit Kürbis, Safran und Vermicelles
oder

Orientalischer Mezze-Teller

Roastbeef zart rosa gebraten mit Kräutern
gefüllte Hähnchenbrust mit Minze Joghurt Dip
Marokkanisches Gemüse- Cous Cous mit Datteln, Sultaninen und
Nüssen

Karotten mit Sultaninen

Bohnen Türkische Art mit Tomaten

Flammierte Crêpes mit Orangen und Ananas, Joghurt Sorbet

Dunkle Schokoladen Mousse auf Banane Coulis

Crème brûlée mit konfierten Aprikosenwürfeln

Feines Baklava

Für mehr Informationen

Restaurant Balsberg: Compass Group Catering, Balz-Zimmermannstrasse 7, 8302 Kloten

Telefon: +41 43 557 10 35

E-Mail: catering@compass-group.ch