Safa's CATERING
VIELFALT AUS ALLER WELT
Besonders. Lecker. Mit Liebe zubereitet.

SPEISEKARTE

Orientalische Küche – hausgemacht für Ihre Feier

HAUPTGERICHTE

Mschakale (auch vegan)
Gemüseeintopf mit Tomaten, Paprika, Pilzen, Zucchini, Aubergine, Möhren und Kartoffeln – wahlweise mit Rindfleisch

Warak Enab (vegan)
Gefüllte Weinblätter mit Rundkornreis, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Minze, Petersilie und Zitrone

Warak Enab mit Fleisch
Gefüllte Weinblätter mit Rundkornreis, Rinderhackfleisch, Tomaten und Minze

Fatteh (vegetarisch)
Kichererbsen auf frittiertem arabischem Brot mit Joghurt und Tahin (Sesampaste)

Kebbe be Laban
Gefüllte Bulgurbällchen in warmer Joghurtsoße mit Knoblauch und Minze

Mahashi
Kartoffeln, Zucchini, Aubergine oder Paprika, gefüllt mit Reis und Rinderhackfleisch, in Tomatensud mit Knoblauch, Minze und Zitrone

REIS

Orientalischer Reis
Basmatireis mit Rinderhackfleisch, gerösteten Mandeln und Cashewkernen

Maklube
Der „umgedrehte" Reistopf mit Hähnchen und frittiertem Gemüse

Mujadara (vegan)
Reis mit Linsen, Kreuzkümmel und Röstzwiebeln

SALATE

Fattoush (vegan)
Römersalat, Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Petersilie und Minze mit frittiertem Brot im Zitronen-Dressing mit Essigbaumgewürz

Tabouleh (vegan)
Feiner Petersiliensalat mit Bulgur, Tomate, Zwiebel und Minze im Zitronen-Dressing

Kisir (vegan)
Bulgursalat mit Paprika, Tomate, Gurke, Radieschen, Eisbergsalat und Petersilie im Dressing aus Granatapfelsirup und Zitrone

Nudelsalat (vegetarisch)
Nudeln, Rucola, Weißkäse, Cherrytomaten und geschwärzte Oliven im Zitronen-Dressing mit Minze und Essigbaumgewürz

Kartoffelsalat (vegan)
Nach Art des Hauses – mit Frühlingszwiebeln und Petersilie im Zitronen-Dressing

SUPPEN

Linsensuppe (vegan)
Rote Linsen mit Zwiebel und Knoblauch

Harira
Würzige Ingwer-Tomaten-Suppe mit Rindfleisch, Kichererbsen, Porree, Koriander und Fadennudeln

Mangoldsuppe (vegan)
Mangold mit Kartoffeln, Linsen, Reis, Zwiebeln, Kreuzkümmel und Zitrone

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage

www.safacatering.de Instagram @safa.scatering anfrage@safacatering.de

FINGERFOOD

Kibbe
Frittierte Bulgurbällchen, gefüllt mit Rinderhackfleisch und Zwiebeln

Kitlat
Frittierte Grieß-Ecken, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Zwiebeln und Petersilie

Crispy Filet Bites
Knusprig panierte Hähnchenstreifen

Mini-Burger
Rinderhack-Patty, Cheddar-Schmelzkäse, Eisbergsalat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln und hausgemachte Soße

Mini-Hotdogs
Hähnchen-Brühwurst mit hausgemachter Soße und Röstzwiebeln

Frühlingsrollen (auch vegetarisch)
Mit Hähnchen oder vegetarisch – gefüllt mit Champignons, Mais und Gouda

Linsenklöße (vegan)
Rote Linsen, Bulgur, Tomate, Zwiebel und Petersilie

Ejje (vegetarisch)
Gemüsetaler aus Zucchini, Kartoffel und Möhre mit Ei

Çiğ Köfte (vegan)
Vegane Bulgurbällchen mit Tomaten- und Paprikamark, Isot und Granatapfelsirup

Cigara Böreği (vegetarisch)
Knusprige Yufka-Röllchen mit Weißkäse und Petersilie

Teigtaschen
Hausgemachter Hefeteig mit Füllung nach Wahl:

- Spinat, rote Zwiebeln, Essigbaumgewürz **vegan**
- Weißkäse und Gouda **veg.**
- Kartoffel mit Sesam **veg.**
- Rindfleisch, Tomate, Granatapfelsirup

VOM GRILL

Hähnchenspieße
Hähnchenbrust in Joghurt-Knoblauch-Marinade

Kafta-Spieße
Rinderhackfleisch mit Zwiebel, Petersilie und 7-Gewürz

Gemüsespieße (vegan)
Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebel und Aubergine

FALAFEL

Falafel (vegan)
Kichererbsen, Porree, Petersilie, Koriander und Kreuzkümmel – auf Wunsch mit Tahin-Joghurt-Soße

Falafel-Wrap (vegetarisch)
Im hausgemachten Fladen mit Salat, Tomate, eingelegtem Gemüse und Tahin-Joghurt-Soße

Falafel-Bowl (vegetarisch)
Mit Salat, Tomate, Radieschen, eingelegtem Gemüse und Tahin-Joghurt-Soße

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage

www.safacatering.de Instagram @safa.scatering anfrage@safacatering.de

DIPS

Hummus vegetarisch
Kichererbsenpüree mit Tahin, Joghurt, Knoblauch und Zitrone

Baba Ghanoush vegetarisch
Auberginenpüree mit Tahin, Joghurt, Knoblauch und Zitrone

Labneh be Toum vegetarisch
Cremiger Joghurt mit Knoblauch und Olivenöl

Harisse vegan
Würziger Paprikadip mit Walnüssen, Minze und Essigbaumgewürz

Zaziki vegetarisch
Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Minze

Möhren-Joghurt-Dip vegetarisch
Möhren in Joghurt und Schmand mit Knoblauch und Minze

Kennzeichnung: vegan | vegetarisch | auch vegan / auch vegetarisch = ohne Fleisch erhältlich

Allergene und Zusatzstoffe: Informationen erhalten Sie auf Anfrage und mit Ihrem Angebot.

Halal: Alle Fleischgerichte werden mit Halal-Fleisch zubereitet.

In unserer Küche werden Gluten, Ei, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam und Sulfite verarbeitet. Spuren in anderen Gerichten können wir nicht ausschließen. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an.

ORIENTALISCH

Snud el Sett
Knusprige Filoteig-Röllchen mit Sahnecreme

Shaabiyat
Filoteig-Ecken mit Sahnecreme

Halawet el Jibn
Mozzarella-Grieß-Röllchen mit Sahnecreme und Sirup aus Rosen- und Blütenwasser

KLASSIKER

Becher-Dessert
Mascarpone-Sahne-Creme mit Keksboden – Oreo, Lotus, Mango-Maracuja oder Waldfrucht

Millefeuille
Geschichteter Blätterteig mit Crème pâtissière (Vanillecreme mit Ei)

Éclair
Brandteig mit Crème pâtissière (Vanillecreme mit Ei)

Cupcakes
Fluffige Vanille-Cupcakes

Zimtschnecken
Mit Topping nach Wahl: Haselnuss, Pistazie, Schokolade, Spekulatius oder Frischkäse-Buttercreme

Besonders. Lecker. Mit Liebe zubereitet.

Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage

www.safacatering.de Instagram @safa.scatering anfrage@safacatering.de