

Apéro und Vorspeisen

Kibbeh Nieh (VV)

Bulgur mit verschiedene Gemüse und Baumnüssen

Yalingie (VV)

Weinblätter gefüllt mit Reis und Gemüse

Hummus (VV)

Mousse aus Kichererbsen, Tahina und Zitronensaft

Kibbeh (VV)

Mit Kartoffeln gefüllte Bällchen aus Bulgur

Fatayr Sabanich (V)

Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Granatapfel

Blätterteig mit Zatar (V)

Blätterteig, Olivenöl und Zatar (Thymian und Sesam) im Ofen gebacken

Gemüse-Zigarren (V)

Gerollter Teig gefüllt mit diverssem Gemüse



Baba Ganosh (VV)

Mousse aus Auberginen, Tahina und Joghurt

Kischkeh (V)

Feiner Bulgur, Joghurt, Petersilie, Pfefferminze,
Thymian und Tomaten

Mhamarah (V)

Hausgemachtes Peperoni-Püree, Paniermehl,
Tomaten, Zwiebeln und Granatapfelsauce

Sambusa (V)

Teig gefüllt mit Kartoffeln oder Käse

Sambusa

Teig gefüllt mit Kalbshackfleisch

Kibbeh

Mit Kalbshackfleisch gefüllte Bällchen aus Bulgur

(VV = Vegan, V = Vegetarisch)



Palymra Catering