



Crossover Speisen

Vorspeisen

Zucchiniquiche mit Feta und Dill
Gebratene Auberginen mit Joghurt
Mariniertes Paprikagemüse
3erlei Dips: Humus, Walnuss, Olive
Börek

Salate

Thailändischer Nudelsalat
Bulgursalat
Rucola Salat mit Feta und Honig-Senf Dressing
Türkischer Nudelsalat
Türkischer Kartoffelsalat

Hauptspeisen

Mediterranes Gemüse mit Hackfleisch
Thailändisches Hühnercurry mit Gemüseeinlage
Lammtopf mit Dörrfrüchten
Lammlachs in Rosmarinjus
Zander auf Ratatouille

Beilagen

Ofenkartoffeln
Bohngemüse
Drillinge
Tomaten-Bulgur
Basmatireis

Suppen

Thom Ka Gai, vegi oder mit Fleisch
Türkische Linsensuppe
Kürbis-Ingwer-Kokosmilchsuppe
Joghurtsuppe mit Minze

Nachspeisen

Mousse au Chocolat
Joghurt-Vanille-Mousse
Grießpudding
Kokoscreme mit Sagoperlen

* **Beispiel Crossover Buffet für 20 Personen**

Vorspeisen

2erlei Dips
Börek gefüllt mit Feta
Gebratene Aubergine mit Joghurt und Tomate
Mariniertes Paprika Gemüse
Rucola Salat mit Feta und hausgemachten Honig-Senf Dressing

Hauptspeisen

Thailändisches Hühnercurry mit Reis
Lammtopf mit Dörrfrüchten und Ofenkartoffeln

Nachspeisen

Joghurt-Vanille-Mousse
Mousse au Chocolat

25,10 Euro pro Person

Hauptgerichte können mit einem vegetarischen Hauptgericht ergänzt oder ausgetauscht werden. Alle Speisen beginnen ab 10 Portionen.