
ORIENTALISCHES BUFFET

[VOM BUFFET]

SALATE

Schnitt- und Wildkräutersalat in Hibiskus-Chili-Soße

Blanchierter Seegrassalat angemacht mit Knoblauch und Olivenöl

Bulgur-Kräutersalat auf Romanablättern

Avokadosalat mit Kichererbsen in Guayavenmarinade

Rote Beete-Kartoffelsalat

Reissalat mit Frühlingszwiebelstreifen
und Harissa gekocht in Tomatensaft

Hirtensalat in Zitronen-Olivenöl-Dressing

Eingelegter Schafskäse mit Oliven und Peperoni

Kichererbsenpastete mit Zitrone in Knoblauch-Olivenöl und Sesam

dazu

Fladenbrot und Partysonne
mit Ras el-Hanout Sesamöl

und

Minzjoghurt mit Knoblauch und Gurkenstücken

HAUPTSPEISEN

Gefüllter Lachs mit allerlei Kräutern
Granatapfelkerne und Backpflaumen

Persisches Lammragout in Pflaumen-Aprikosensoße
mit Auberginen-Pfefferminz-Mousse

Maishähnchenbrust mit Orangen-Curry-Kruste
in Granatapfel-Walnuss-Soße

Runde Zucchini mit Quinoa-Feigen-Füllung

und körnigem Frischkäse auf Cashew-Safran-Schaum

Sesam-Orangen-Kartoffeln auf Kichererbsengemüse
in Kokosmilchsoße mit Walnüssen

* * *

in Sesam-Knoblauchöl gebratene Auberginen
und Zucchini mit Minzpesto

Kardamon -Stangenbohnen

* * *

Süßkartoffelpüree mit Koriander

Kichererbsentaler mit Harissa
in Knoblauch-Zwiebel-Sesampaste

Safran-Basmatireis

Couscous

NACHSPEISEN

Schafsmilch-Joghurtcreme mit Kaktusfeigen-Topping

Windbeutel mit Feigen-Ziegenkäse-Creme gefüllt

Reismehl-Mandel-Pudding mit Granatapfelkernen