



AL NAFETHA
Catering

AUSZUG AUS UNSEREM MENÜ





AL NAFETHA
Catering

Hauptspeisen *einfach, sättigend, lecker*

vegan & vegetarisch

Pilzragout ungarische Art mit Räuchertofu, Paprika, hausgemachtem Gulaschgewürz

Sabzi indisches Gemüse-Curry in Kokosmilch

Sizilianische Caponata geschmorte Aubergine, Tomate, ein Hauch Schokolade

Fleisch & Fisch

Hähnchen-Tajine mit kandierter Zitrone und Olive

Daube provençale französisches Rindfleischgericht mit Champignon

Sardisches Gratin vom Fischfilet mit Cocktailtomate, Basilikum und Mozzarella

Hauptspeisen *gehoben, leicht, lecker*

vegan & vegetarisch

Gebratene Schupfnudeln mit mediterranem Rosenkohl, gedämpftem Blumenkohl, Preiselbeere-Birne und Cheddar-Chili-Sauce

Spitzpaprika gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Kräutern, gegrillter Zucchini, Auberginentatar, Harissa-Tomatensauce und Haselnuss-Butterbrösel

Spinat-Lauch-Maultaschen in veganer Zitronen-Creme-Sauce mit Pistazien-Gremolata

Fleisch & Fisch

Tafelspitz in Zitronengras-Sauce mit Koriander, Möhre und Zuckerschote

Geschmorte Rinderschulter mit Sternanis, Sellerie-Püree und Butterspätzle

Zander auf Räucher-Linsen-Creme mit frischem Gemüse der Saison



AL NAFETHA
Catering

Beilagen *einfach, sättigend, lecker*

vegan & vegetarisch

Mediterrane Ofenkartoffeln

Basmatireis mit Kichererbsen, Kräutern und Röstzwiebeln

Mit Kräuterpesto marinierter Couscous

Beilagen *gehoben, leicht, lecker*

vegan & vegetarisch

Hauchdünne Kartoffelscheiben mit Pilzen und Röstzwiebeln überbacken

Persischer Reis mit Safran, Berberitzen, Pistazien und Kräutern





AL NAFETHA
Catering

Suppen *einfach, sättigend, lecker*

vegan & vegetarisch

Orientalische Rote-Linsen-Suppe gereicht mit Joghurt und Limetten

Süßkartoffel-Kokoscreme-Suppe

Gekühlte Gurkensuppe mit Tomate, Joghurt, Kreuzkümmel und Minze

Fleisch & Fisch

Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Zucchini, Paprika und Kakao

Marokkanische Suppe mit Rindfleisch, Kichererbse und frischem Gemüse

Suppen *gehoben, leicht, lecker*

vegan & vegetarisch

Leichtes grünes Erbsensüppchen mit orientalischen Gewürzen abgeschmeckt

Kartoffel-Pilzsuppe mit Champignon-Walnuss-Gremolata

Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho gekühlte Suppe mit Basilikum und Feta

Fleisch & Fisch

Tom-Kha-Gai Zitronengras-Kokosmilch-Suppe mit Hähnchenfleisch, Champignons, Aubergine, Lauchzwiebel und Tomate

Rote-Bete-Meerrettich-Suppe mit Räucherlachs und Kürbiskernöl





AL NAFETHA
Catering

Salate einfach, sättigend, lecker

vegan & vegetarisch

Gemischter Blattsalat z.B. mit Balsamico-Orange-Senf oder Italienischem Dressing

Fattoush orientalischer Brotsalat mit Tomate, Gurke, Joghurt und Minze

Salade Niçoise mit Kartoffel, Tomate, Bohne, Kapern, roter Zwiebel und gekochtem Ei

Kohlrabi-Salat mit Brunnenkresse, Sumach und Joghurt

Salate gehoben, leicht, lecker

vegan & vegetarisch

Buschbohnen-Zuckerschoten-Salat mit Haselnuss, Orange und eingelegtem Ziegenkäse

Quinoasalat mit Grillgemüse, Olive, Pinienkernen

Wildkräutersalat mit Grapefruit, Sumach und Basilikum, dazu Grapefruit-Dressing

Rote-Bete-Salat mit Orange, Granatapfel, Rucola und Nuss

Quiche einfach, sättigend, lecker

vegan & vegetarisch

Kürbis-Traube-Pilz-Quiche mit Estragon

Quiche mit Birne, Blauschimmel, Chicorée und Nuss

Zucchini-Quiche mit Ziegenkäse, Pinienkern, Za'atar

Herzhafte mini Quiche mit saisonalem Gemüse



AL NAFETHA
Catering

Belegte Brote und Brötchen *einfach, sättigend, lecker*

vegan & vegetarisch

mit Kürbis-Hummus, Sesam und Dattelsirup
mit Bohnen-Tomaten-Püree
mit Bergkäse und Cocktailtomate
mit Kräuterquark und Kürbiskernöl

Fleisch & Fisch

mit italienischer Salami und Kräuterfrischkäse
mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan

Bruschetta und Canapé *gehoben, leicht, lecker*

vegan & vegetarisch

mit dreierlei mediterran-marinierten Röstpilzen
mit Auberginenkaviar, Granatapfel, Gurke und Radieschen
mit Tomatencreme, Rucola, Lauchzwiebeln und Parmesan
mit Ziegenkäse, gegrilltem Pfirsich und Balsamico-Reduktion

Fleisch & Fisch

mit zartrosa Entenbrust und karamellierter Rotwein-Schalotte
mit Roastbeef im Kräutermantel und Remouladensauce
mit Graved Lachs, Frischkäse, Dijon-Senf-Sauce und Dill



AL NAFETHA
Catering

Fingerfood *einfach, sättigend, lecker*

vegan & vegetarisch

Hausgemachte Samosas

mit Fetakäse und Kräutern, dazu Joghurt-Minz-Dip

mit Gemüse und Kräutern, dazu Sojajoghurt-Minz-Dip

mit Rindfleisch, dazu Sojajoghurt-Minz-Dip

Quinoa-Bratling mit Tomaten-Dip

Pikanter Räuchertofu-Pilz-Spieß mit Paprika und Zitronenzeste

Fleisch & Fisch

Kofta Hackfleisch vom Rind mit Koriander und Kreuzkümmel gewürzt, dazu Tomaten-Dip

Satay indonesischer Hähnchenbrustspieß mit Erdnuss-Kokos-Dip

Albondigas Rindfleischbällchen, dazu Mandel-Curry-Sauce

Fingerfood *gehoben, leicht, lecker*

vegan & vegetarisch

Crêperöllchen japanischer Art gefüllt mit Wasabi-Creme, Rettich, Gurke, eingelegtem Ingwer und Kresse, dazu Sojasoßen-Reduktion

Eingelegte Zucchinirollchen gefüllt mit Tomatenmousse, Olive, Parmesan cracker

Blini herzhafter Minipfannkuchen mit Auberginenkaviar und Feige

Polenta-Plätzchen mit mediterran-marinierter Röstpaprika und Parmesan überbacken

Herzhaftes Dinkel-Tartelette gefüllt mit Linsen-Joghurt-Spinat-Paste und Röstpilz

Fleisch & Fisch

Libanesische Lammfleischrolle mit Pinienkernen, Minze und Rosinen gefüllt

Gegrillter Bio-Garnelenspieß mit Rosmarin und Thymian mariniert

Rote-Beete-Crêperöllchen gefüllt mit Meerrettich-Frischkäse, Lachs und Gurke



AL NAFETHA
Catering

Dessert *einfach, lecker*

vegan & vegetarisch

Obstsalat mit Holunderblütensirup

Minzmousse mit marinierter Erdbeere

Perlsago in Kokosmilch mit saisonaler Frucht

Dessert *gehoben, leicht, lecker*

vegan & vegetarisch

Schokoladen-Chili-Mousse mit Seidentofu und Granatapfel

Zitronengras-Joghurt-Creme mit Passionsfrucht-Erdbeere

Espresso-Pfeffer-Creme mit Lavendel-Kirsche





AL NAFETHA
Catering

Kuchen *einfach, lecker*

vegan & vegetarisch

Käsekuchen mit Mandarinen

Kirschkuchen

Schokoladenkuchen

Kuchen *gehoben, leicht, lecker*

vegan & vegetarisch

Aprikosentarte mit Mandel und Lavendel

Pflaumen-Mandelkuchen

Tarte aux Pommes französische Apfeltarte

Diese Auswahl stellt nur einen Teil unseres Angebots dar. Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie weitere Wünsche haben.

Gerne kochen und backen wir für Sie vegan und glutenfrei.

