



Pittaria

CATERING-ANGEBOT AB BUFFET

APÉRO

Sfiha Rind/Lamm		pro Stück 2.50
Blätterteigrouladen mit Rind und Lammfleisch, Peperoni, Petersilie und Pinienkerne		
Sfiha Poulet		pro Stück 2.50
Blätterteigrouladen mit Pouletfleisch, gedörrten Aprikosen und gerösteten Mandeln		
Sabanech		pro Stück 2.30
Blätterteigrouladen mit Spinat, Zwiebeln, Pinienkerne und Käse		
Betenjan	Bestellbar in 24er-Einheiten	pro Stück 2.30
Blätterteigrouladen mit Auberginen, Peperoni, Tomaten, Kartoffeln und Süsskartoffeln		
Falafel		pro Stück 1.20
frittierte Kichererbsen Bällchen		
Fattuschsalat (pro Person ca. 100gr)	Mindestbestellmenge: 1 kg	per Kilo 40.00
Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven und geröstetes Fladenbrot		
Baba Ganoush (pro Person ca. 50gr)	Mindestbestellmenge: 1 kg	per Kilo 45.00
Auberginen, Peperoni, Tahini (Sesampaste) und Petersilie		
Hummus (pro Person ca. 50gr)		per Kilo 35.00
Kichererbsenpüree, Tahini (Sesampaste) und Zitrone		
Gemüesticks (pro Person 50gr)		per Kilo 25.00
passend zu Baba Ganoush und Humus		
Pouletspiessli		pro Stück 3.50
Lammspiessli		pro Stück 4.00
Pittabrot , das Original		pro Stück 1.50
Aperoteller	Ab 20 Personen	pro Person 12.00
Mit Fattuschsalat, Baba Ganoush, Hummus, Falafel und Pittabrot		

>>> Die verschiedenen Angebote können individuell zusammengestellt werden.



HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Mindestbestellmenge: 20 Portionen

MIT FLEISCH (inklusive 1 Gemüse und 1 Beilage)

Poulet Tajin

pro Portion 25.00

mit Rüebli, Kartoffel, Kürbis, Aprikosen, Zwiebeln, glasierten Birnen und gerösteten Mandeln

Lamm Tajin

pro Portion 28.00

mit gedörrten Zwetschgen und Sesam

Muhammar

pro Portion 25.00

Pouletvoressen mit Zwiebeln und Mandeln

Köfte

pro Portion 23.00

Hackbällchen aus Rind und Lammfleisch mit Peperoni, Kartoffeln und Tomaten

VEGETARISCH (1 – 2 Gemüsegerichte und 1 Beilage)

pro Portion 22.00 – 25.00

Lubia bel zet

Grüne Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Peterli, Knoblauch und Olivenöl

Musaka Betenjan

Auberginen mit Tomaten, Kartoffeln und Kichererbsen

Gemüse Tajin

allerlei Gemüse wie Lauch, Karotten Süsskartoffel und mehr, in der Tajin geschmort

BEILAGEN

Gewürzreis mit Pinienkernen und Nüssen oder **Couscous**

Dazu:

Hausgemachtes Apfel – Kürbis Chutney und **Hot Sauce mit Pfefferschoten**

>>> Die verschiedenen Angebote können nach Absprache zusammengestellt werden.



DESSERTS

Baklava Filoteig mit Pistazien, Baumnüssen und Mandeln	pro Stück 2.00
Mulhallabiah Arabischer Pudding aus Milch, Rosenwasser und Mandeln	pro Stück 3.50
Laddu Haselnuss-Kichererbsen Konfekt (vegan)	pro Stück 2.00
Pekan-Nusskuchen	pro Stück 2.50
Chai Panna Cotta Orientalisches Panna Cotta mit Gewürztee	pro Stück 4.00

Hinweis:

Alle unsere Speisen sind glutenfrei (ohne Pitta)

Die Mindestbestellmenge für Caterings beträgt CHF 1'000.-
(ausgenommen sind Selbstabholer)

**Bitte bestellen Sie ihre Offerte über
das Formular auf unserer Website:
www.pittaria.ch/catering**

