



Pittaria

CATERING-ANGEBOT AB BUFFET

APÉRO – unsere Klassiker

Kleine Vorspeisenauswahl

Ab 20 Personen

pro Person 13.00

(ca. 250gr. pro Person)

Mit Fattuschsalat, Baba Ganoush, Hummus, Falafel und Pittabrot

Kleines Mezzebuffet

Ab 30 Personen

pro Person 24.00

(ca. 360gr pro Person)

Mit Hummus, Baba Ganoush, Musaka, Fattuschsalat, Falafel, orientalischer Kartoffelsalat und Pittabrot

dazu als Schlusspunkt ein Baklava und ein Chai Panna Cotta

Apero riche

Ab 50 Personen

pro Person 32.00

(ca. 500gr pro Person)

Mit Hummus, Baba Ganoush, Musaka, Fattuschsalat, Falafel, orientalischer Kartoffelsalat, Zahra bi Tahini, Poulettajin, Labaneh und Pittabrot zum Abschluss ein Baklava und ein Chai Panna Cotta





APÉRO – unsere Köstlichkeiten einzeln aufgeführt

Sfiha Rind/Lamm	Bestellbar in 24er-Einheiten	pro Stück 2.70
Blätterteigrouladen mit Rind und Lammfleisch, Peperoni, Petersilie und Pinienkerne		
Sfiha Poulet	Bestellbar in 24er-Einheiten	pro Stück 2.70
Blätterteigrouladen mit Pouletfleisch, gedörrten Aprikosen und gerösteten Mandeln		
Sabanech	Bestellbar in 24er-Einheiten	pro Stück 2.50
Blätterteigrouladen mit Spinat, Zwiebeln, Pinienkerne und Käse		
Betenjan	Bestellbar in 24er-Einheiten	pro Stück 2.50
Blätterteigrouladen mit Auberginen, Peperoni, Tomaten, Kartoffeln und Süsskartoffeln		
Falafel		pro Stück 1.30
frittierte Kichererbsen Bällchen		
Fattuschalat (pro Person ca. 100gr)	Mindestbestellmenge: 2 kg	per Kilo 45.00
Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven und geröstetes Fladenbrot		
Baba Ganoush (pro Person ca. 70gr)	Mindestbestellmenge: 1 kg	per Kilo 48.00
Auberginen, Peperoni, Tahini (Sesampaste) und Petersilie		
Hummus (pro Person ca. 70gr)		per Kilo 37.00
Kichererbsenpüree, Tahini (Sesampaste) und Zitrone		
Zahra bi Tahini (pro Person ca. 70gr)	Mindestbestellmenge: 2 kg	per Kilo 45.00
fritierter Blumenkohl mit Tahini		
Labaneh (pro Person ca. 40gr)	Mindestbestellmenge: 1 kg	per Kilo 40.00
Joghurtdipp mit Kräutern		
Orientalischer Kartoffelsalat (p.P. ca. 50gr)	Mindestbestellmenge: 2 kg	per Kilo 40.00
Kartoffeln, Zitronensaft, Knoblauch, Kreuzkümmel, Olivenöl, Granatapfelmelasse und Peterli.		
Pouletspiessli		pro Stück 3.70
Lammspiessli		pro Stück 4.20
Pittabrot , das Original		pro Stück 1.50

>>> Die verschiedenen Angebote können individuell zusammengestellt werden.



HAUPTGÄNGE UND BEILAGEN

Mindestbestellmenge: 30 Portionen

MIT FLEISCH (inklusive 1 Gemüse und 1 Beilage)

Lamm Tajin

Lammfleisch mit gedörrten Zwetschgen und Sesam,
dazu Gemüse Tajin

pro Portion 28.00

Muhammar

Pouletvoressen mit Zwiebeln und Mandeln,
dazu Gemüse Tajin **oder** Musaka

pro Portion 26.00

Köfte

Hackbällchen aus Rind und Lammfleisch mit Peperoni, und Tomaten,
dazu Musaka

pro Portion 24.00

VEGETARISCH

Lubia bel zet

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

pro Portion 22.00

Musaka Betenjan

Auberginen mit Tomaten, Süsskartoffeln, Peperoni und Kichererbsen

pro Portion 23.00

Gemüse Tajin

Karotten, Süsskartoffel, Kürbis, Lauch, Birne, Aprikosen und Mandeln,
in der Tajin geschmort

pro Portion 23.00

Zu allen Gerichten als Beilage

Gewürzreis mit Pinienkernen und Nüssen oder Couscous

und:

Hausgemachtes Apfel-Kürbis Chutney und scharfe Schattasauce

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



DESSERTS

Baklava Filoteig mit Pistazien, Baumnüssen und Mandeln	pro Stück 2.50
Mulhallabiah Arabischer Pudding aus Milch, Rosenwasser und Mandeln	pro Stück 4.00
Laddu Haselnuss-Kichererbsen Konfekt (vegan)	pro Stück 2.50
Pekan-Nusskuchen	pro Stück 3.00
Chai Panna Cotta Orientalisches Panna Cotta mit Gewürztee	pro Stück 4.50

Arabische Dessert-Sinfonie
aus 3 ausgewählten Desserts

Preis je nach Auswahl

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

Hinweise:

Alle unsere Speisen sind glutenfrei
(ausser Pittabrot und Sabanech)

Fleischherkunft:

Lamm: Irland

Poulet: Schweiz



Pittaria

CATERING-ANGEBOT AB BUFFET

ÜBERSICHT DER KOSTEN

Kosten Geschirr, inklusive Reinigung:

Teller	pro Stück 1.00
Teller mit Clip	pro Stück 1.20
Besteck	pro Stück 0.50
Gläser	pro Stück 1.00
Papierserviette weiß	pro Stück 0.50

Mitarbeiterkosten:

Pro Mitarbeiter, inklusive Reisezeit	pro Stunde 50.00
--------------------------------------	------------------

Lieferkosten

Liefer- und Retourkosten pro Fahrt, inkl. Ein- und Ausladen:	pro km 3.00
Mindestpreis pro Fahrt:	min. 25.00

Die Mindestbestellmenge für Caterings beträgt CHF 1'000.-

(ohne Mitarbeiter, Lieferkosten und Geschirr)

Natürlich sind Selbstholer von der Mindestbestellmenge ausgenommen 😊

