

## Angebote essKultur - Apéro

Unser hausgemachtes Angebot umfasst **Apéros, Vorspeisen, Hauptgänge (auch Buffets), Desserts und Getränke.**

Unsere Köchinnen und Köche bereiten authentische Gerichte aus ihren Heimatländern und Regionen **Afghanistan, Eritrea, Kenia, Kroatien, Nigeria, Nordafrika, Sri Lanka, Süd- und Osteuropa, Syrien, Tibet und der Türkei** zu.

EssKultur bietet von einem spontanen Apéro über klassische Mezze, Mezze-Buffer, multikulturelle Buffets bis hin zu ausgewählten Menus für Ihren persönlichen Anlass ein vielfältiges und breites Angebot aus verschiedenen Kulturen.

Um den Brückenschlag der Kulturen weiter zu fördern, betreuen wir auch gerne den kulinarischen Teil Ihrer Anlässe. So haben Sie die Möglichkeit mit den Köchinnen und Köchen zu sprechen und mehr über deren Kultur kennen zu erfahren.

**Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung der Speisen, um eine auf Ihre Wünsche zugeschnittene Offerte zu erstellen. Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme auf [info@esskultur-welten.ch](mailto:info@esskultur-welten.ch) oder Telefon 052 625 18 88.**

### Wichtig zu wissen

#### Zutaten

- Wir kochen mit **Schweizer Fleisch** und verwenden, wenn möglich, regionale und frische Produkte.
- Mit Sternchen \* versehene Gerichte sind **saisonale Angebote**.
- Wir bieten **vegetarische und vegane Gerichte** an.
- Auf Wunsch und gegen Aufpreis, können **Bio Zutaten** verwendet werden.
- **Allergien und Unverträglichkeiten** bitte melden
- **Preise** exkl. MwSt

#### Zusätzliche Dienstleistungen

	CHF
Lieferung (1 Weg) innerhalb 5 km	<b>20.-</b>
Lieferung (1 Weg) innerhalb 10 / 20 / 30 km	<b>40.-/60.-/80.-</b>
Lieferung inkl. Rücktransport innerhalb 10 / 20 / 30 km	<b>60.-/90.-/120.-</b>
Betreuung vor Ort, Auf- und Abbau Buffet <b>1 Person pro Stunde</b>	<b>40.-</b>
Geschirrmiete: - Geschirr pro Stück	<b>0.80</b>
- Wasser- oder Weinglas pro Stück	<b>1.-</b>

## Angebot Apéro "sponti"

**Ab 10 Personen, Bestellung 4 Tage im Voraus**

Sie haben die Wahl

	CHF pro Person
4 Gerichte und 1 Sauce	<b>15.-</b>
5 Gerichte und 2 Dips / Saucen	<b>17.50</b>

### Gerichte

#### **Samosa**

Afghanisch, gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse

#### **Falafeltaler**

Arabisch, frittiert, aus Kichererbsen Gewürzen und Petersilie

#### **Petersiliensalat mit Bulgur**

Arabisch, mit Tomaten- und Gurkenwürfel, im Holzschiffchen

#### **Mhammara auf Crostini**

Arabisch, Purée aus Peperoni und Wallnüssen)

#### **Crostini mit Tomaten**

Türkisch, belegt mit Tomaten, Peperoni, Petersilie

#### **Sigarbörek**

Türkisch, Filoteigrollen gefüllt mit Fetakäse und Petersilie

#### **Frühlingsrollen**

Sri-lankisch, frittiert, gefüllt mit Gemüse

#### **Curry Roty**

Sri-lankisch, Teigecken mit würziger Süsskartoffelfüllung

#### **Hausgemachte Cevapcici-Spiess**

Balkanisch, Rindshackspiesse mit Aivar, im Holzschiffchen

#### **Gemüestängeli mit Cacik-Dip**

#### Wichtig zu wissen

Die "sponti" Häppchen richten wir auf Einwegplatten (-geschirr) an.

Wir liefern / transportieren den Apéro gerne für CHF 20-40 innerhalb eines Umkreises von 20 km zu Ihnen.

### Dips (Saucen oder Chutneys)

#### **Cacik**

Türkisch, Joghurtsauce mit Gurke, Knoblauch, Dill und Petersilie

#### **Tahina**

Arabisch, Joghurtsauce mit Sesampaste und Zitrone

#### **Chutney**

Sri-lankisch, mit Gemüse und Früchte je nach Saison

## Angebot Apéro-Boxen

**Bestellung bis 16:00 Uhr am Vortag. Abholung oder Lieferung von 11:00-11:30 Uhr, oder nach 14:00 Uhr**

CHF pro Box

1 Box, jede Box besteht aus 6 verschiedenen Gerichten mit je 4 Stück

**52.-**

### Arabisch

Briouat mit Rind, Mandeln und Oliven  
Falafeltaler  
Saisonale Gemüsestäbchen  
Muhammara mit Ei  
Bulgursalat, im Holzschiffchen  
Joghurt-Minze-Dip

### Asiatisch

Sri Lankische Frühlingsrolle mit Poulet  
Curry Rotty mit Süsskartoffelfüllung  
Dal Vadai  
Reissalat mit Kokos und Koriander, im Holzschiffchen  
Saisonale Gemüsestäbchen  
Tomaten-Koriander-Dip

### Persisch

Mantous mit Rinds-Hackfleisch  
Samosa mit Gemüsefüllung  
Sigarbörek  
Reissalat mit Karotten und Rosinen, im Holzschiffchen  
Saisonale Gemüsestäbchen  
Joghurt-Safran-Dip

### Vegan

Mantous Gemüse  
Curry Rotty mit Süsskartoffelfüllung  
Falafeltaler  
Reissalat mit Karotten und Rosinen, im Holzschiffchen  
Saisonale Gemüsestäbchen  
Tomaten-Koriander-Dip

### Wichtig zu wissen

Die "Apéro-Boxen" Häppchen richten wir auf Einwegplatten (-geschirr) an. Jede Box beinhaltet 6 verschiedene Gerichte á 4 Stk.

Wir liefern / transportieren den Apéro gerne für CHF 20-40 innerhalb eines Umkreises von 20

## Apéro individuell

### *Afghanisch*

#### **Samosa**

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüse

#### **Mantou Gemüse**

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüse

**Mantou Rind** Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Rind

#### **Bolani**

Gebratene Teigtaschen mit Lauch oder Kürbis\*

#### **Doogh - gut geeignet als Willkommensapéro**

Salziges Joghurtgetränk mit Gurken

### *Sri-lankisch*

#### **Frühlingsrollen mit Gemüse**

Soya und Gemüse, paniert

#### **Frühlingsrollen mit Poulet**

Poulet und Gemüse, paniert

#### **Curry Roty**

Teigecken mit würziger Süsskartoffelfüllung

#### **Dal Vadai**

Frittierte Linsentaler mit Gewürzen

### *Türkisch*

#### **Sigabörek**

Filoteigrollen gefüllt mit Fetakäse und Petersilie

#### **Weinblätter gefüllt Vegi**

Gerollt, mit Reis, Petersilie, Tomaten und Rosinen

#### **Weinblätter gefüllt Rind**

Gerollt, mit Rindshack, Reis, Petersilie, Tomaten und Rosinen

#### **Linsen Köfte**

Linsen-Bulgurstäbchen mit Tomaten und Petersilie (kalt)

### *Nigeria*

#### **Moi Moi mit Ei**

Gedämpfte Bohnenterrine aus schwarzen Augenbohnen

#### **Chicken Wings**

an pikanter, nigerianischer Marinade

Arabisch

**Briouat Rind**

Gebackene Teigdreiecke gefüllt mit Rind, Mandeln und Oliven

**Briouat Vegi**

Gebackene Teigdreiecke gefüllt mit Kartoffeln, Frischkäse und Zimt

**Falafeltaler**

Frittiert, aus Kichererbsen Gewürzen und Petersilie

**Petersiliensalat mit Bulgur**

Mit Tomaten- und Gurkenwürfel, im Holzschiffchen

**Mhammara auf Crostini**

Purée aus Peperoni und Wallnüssen

**Batata Harrara**

Gebratene Kartoffelwürfel mit Olivenöl, Koriandergrün und Knoblauch

**Shawarma Spiesschen**

Pouletspiess mit orientalischen Gewürzen

**Kaffta**

Würzige Rindshackfleischkugeln

Allerlei

**Dip (Hummus, Muhammara, Spinat-Erbesen, Babaganoush, etc.)**

mit Fladenbrot

**Reissalat**

Mit Datteln und Tahina

**Cevapcici-Spiess**

Balkanisch, Rindshackspiesse mit Aivar

**Gemüestängeli mit Cacik-Dip**

Joghurtsauce mit Gurke, Knoblauch, Dill und Petersilie

Dips und Saucen

**Hummus** - Kichererbsenpüree

mit Fladenbrot

**Gemüse-Hummus** - Püree aus Kichererbsen und Saisongemüse

**Labneh** - Frischkäse aus Joghurt mit Minze und Olivenöl

**Zaalouk** - Auberginen-Tomaten-Dip mit Paprika, Petersilie und Koriander

**Muhammara** - Wallnuss-Peperonipüree

**Babaganoush** - Auberginenpüree mit Tahina

**Spinat-Kürbiskern, pikant**

**Erbesen-Mandeln, pikant**

**Tzatzik** - Joghurt-Gurkensauce

**Chutneys** - Mit Früchten, Gemüsen und Gewürzen

## Brote

<i>Afghanisch</i>	<b>Fladenbrot</b> Hausgemachtes Fladenbrot
<i>Arabisch</i>	<b>Fladenbrot</b> Hausgemachtes Fladenbrot <b>Fati</b> Fein geschnitten und frittiert <b>Pitabrot</b>
<i>Eritreisch</i>	<b>Himbascha</b> Süss-Salziges Rundbrot mit Kreuzkümmel
<i>Sri-lankisch</i>	<b>Roti</b> Dünne Brotfladen
<i>Südeuropäisch</i>	<b>Focaccia</b> Flaches Brot mit Rosmarin und Meersalz