

Angebote essKultur

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, Argentinien, Eritrea, Kenia, Kroatien, Nigeria, Nordafrika, Sri Lanka, Südeuropa, Syrien, Tibet und der Türkei** zu.

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 Gerichte** an.
- Reine glutenfreie und vegane Gerichte haben wir nicht in unserem Angebot.

Zusätzliche Dienstleistungen

	CHF
Transport (1 Weg) innerhalb 20 km	40.-
Transport (bringen und abholen) inkl. Einrichten des Buffet innerhalb 20 km	120.-
Betreuung Buffet während einer Stunde durch 1 Person	40.-
Geschirrmiete	Auf Anfrage

EssKultur bietet von einem spontanen Apéro über klassische Mezze, Mezze-Buffets, 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 oder Telefon 052 630 06 40.

Angebot Apéro "sponti"

Ab 10 Personen, Bestellung 3 Tage im Voraus

Sie haben die Wahl

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

Gerichte

Samosa

Afghanisch, gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse

Falafelbällchen

Syrisch, frittiert, aus Kichererbsen mit Petersilie)

Hummus zweierlei auf Gemüse

Syrisch, Purée aus Kichererbsen oder Randen)

Mhammara auf Crostini

Syrisch, 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

Cutlet

Sri-lankisch, Gemüsebällchen mit Ei

Rindshackfleischspiessli

Arabisch

Gemüestängeli mit Cacik-Dip

Wichtig zu wissen

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

Wir liefern / transportieren den Apéro gerne für CHF 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

Apéro

Gebäcke

Afghanisch

Samosa

gebackene Teigtaschen gefüllt saisonalem Gemüse

Bolani

Gebratene Teigtaschen mit Kürbis *

Bolani

Gebratene Teigtaschen mit Lauch und Kartoffeln

Argentinisch

Empanadas

Gebackene Teigtaschen mit Tomaten und Mozzarella

Empanadas

Gebackene Teigtaschen mit Rindhackfleisch und Gemüse

Empanadas

Gebackene Teigtaschen mit Mais und Käse

Tartes

Gebackene Küchlein mit Gemüse und Käse

Sri-lankisch

Frühlingsrollen mit Gemüse

Soya und Gemüse, paniert

Frühlingsrollen mit Poulet

Poulet und Gemüse, paniert

Cutlet

Frittierte Gemüse-Kartoffelbällchen

Südeuropäisch

Sigabörek

Filoteig mit Fetakäse und Kräutern

Syrisch

Fatayer

Teigtaschen mit Spinat oder Käsefüllung

Manakish

Gebackenes Fladenbrot «arabische Pizza» - drei verschiedene Varianten

Crostini

Arabisch

mit Baba Ganoush

Auberginendip

mit Hummus

Kichererbsenpurée

mit Tomaten auf türkische Art

mit Mhammara

Wallnuss-Peperoni-Dip

Südamerikanisch

Mexicane

Avocadodip mit Tomatenstückli

Fleisch

Afghanisch

Schami Kebab

Frikadellen mit Rindfleisch mit Kartoffeln

Dolma

Mit Rindfleisch und Gemüse gefüllte Peperoni oder Aubergine

Arabisch

Japrak

Weinblätter gefüllt mit Reis, Hackfleisch, Tomaten und frischen Kräutern

Kubbe

Bulgurbällchen gefüllt mit Hackfleisch, Walnüssen und Pinienkernen

Kaffta

Rindshackfleischkugeln

Kebab Spiess

Mit Rindsfleisch und Poulet

Shaurma klein

Fladenbrot-Wrap mit Rindfleisch, Salat, Tomaten und Joghurt

Shaurma

Fladenbrot-Wrap mit Rindfleisch, Salat, Tomaten und Joghurt

Wrap mit Hummus

mit Tomaten und Petersilie

Argentinisch

Cewice

Roher Lachs, gewürzt

Kroatisch

Roulade mit Gemüse

Filoteig mit Rindshackfleisch und Gemüse

Peperoni oder Auberginen

Mit Gemüse und Rindfleisch gefüllt

Südeuropäisch

Cevapcici

Hackfleischbällchen aus Rindfleisch

Sri-lankisch

Satay Spiessli

mit Poulet

Gemüse

Arabisch

Jalanji

Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomaten und frischenn Kräutern

Zucchini-Peperoni-Puffer

Baba Gannush

Auflauf mit Joghurt, Auberginen und Tahini

Patata Harrara

Gebratene Kartoffeln, scharf gewürzt

Kohlroulade

Kohlgemüse mit Reis und Gemüse gefüllt

Gemüse Tagine

Kartoffel, Erbsen und Rüebli mit Safran

Vegibällchen

Mit Gemüse, Gewürzen, Mandeln und Eier

Südeuropäisch

Gefüllte Champignos

Gefüllt mit Kräuterquark

Gemüserädli

Gefüllt mit einem Dip nach Wahl

Arancino

Frittiert, gefüllte Reiskugeln mit Erbsen, Tomaten, Zwiebeln und Speckwürfeli

Getrocknete Peperoni/Auberginen

Mit Fleisch-/Gemüsefüllung

Crudités

Frisches Gemüse roh mit Joghurt-Dip

Gemüsespiessli

Mariniert

Syrisch

Mashi

Gefülltes Gemüse mit Reis und Kräuter

Hülsenfrüchte

Arabisch

Linsenköfte

Linsen und Bulgurbällchen mit Tomaten und Petersilie (kalt)

Falafel

Frittiert, Kichererbsbällchen mit Chili und Petersilie

Hummus

Kichererbsenmousse

Roter Hummus

Kichererbsenmousse mit roter Bete

Sri-lankisch

Dal Vada

Frittiert, Linsentaler mit Gewürzen

Brote

Afghanisch

Fladenbrot

Hausgemachtes Fladenbrot

Arabisch

Fladenbrot

Hausgemachtes Fladenbrot

Fati

Fein geschnitten und frittiert

Pitabrot

Eritreisch

Himbascha

Salziges Rundbrot

Sri-lankisch

Roti

Dünne Brotfladen

Südeuropäisch

Gewürzbrot

Selbstgemachtes Weissbrot mit Gewürzfüllung

Focaccia

Dünnes Brot mit Rosmarin und Meersalz

Dips & Saucen

Arabisch

Labneh

Friskkäse aus Joghurt mit Minze und Olivenöl

Baba Ghanoush

Auberginendip mit Knoblauch, Zitrone und Koriander

Hummus

Kichererbsenpurée

Hummus mit Randen

Kichererbsenpurée

Hummus Pikant

Kichererbsenpurée mit Chili und Peperoni

Mhammara

Wallnuss-Peperoni-Dip

Zaalouk

Auberginen-Tomaten-Dip mit Knoblauch, Paprika, Olivenöl, Petersilie und Koriander

Tahina

Joghurt mit Zitrone und Kreuzkümmel

Argentinisch

Chimichurri

Kräutersauce zu Fleisch

Asiatisch

Chutneys

Mit Früchten, Gemüsen und Gewürzen

Sweet Chili Sauce

Südamerikanisch

Guacamole

Avocadocreme mit Tomaten, Zwiebeln und Zitrone

Südeuropäisch

Cacik

Gurken-Joghurt-Dip

Ajvar

Peperoni-Auberginen-Dip

Tibetisch

Scharfe Tomatensauce

Joghurtsauce mit Sesam

Vorspeisen

Suppen

<i>Afghanisch</i>	Ash Nudelsuppe Pjawa-e Katschalu Kartoffelsuppe mit Kurkuma und Koriander
<i>Nordafrikanisch</i>	Harira Suppe Marokkanische Ramadansuppe mit Kichererbsen, Linsen und Gemüse
<i>Syrisch</i>	Linsensuppe
<i>Sri-lankisch</i>	Peperoni-Ingwer Suppe
<i>Tibetisch</i>	Bouillon mit Gemüse und Chili
<i>Südeuropäisch</i>	Minestrone

Salate

Afghanisch

Salota

Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Rhabarber und Minze

Arabisch

Safsouf

Bulgur-Kichererbsen-Salat mit Zitrone, Petersilie und Minze

Couscoussalat

Couscoussalat mit Tomaten, Feta, Peperoni und Minze

Kartoffelsalat mit Oliven

Gurkensalat mit frischer Minze

Auberginensalat

Fattouch-Salat

Syrischer Brotsalat mit Tomaten und Grünem Salat

Kisirsalat

leicht pikanter Bulgursalat mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern

Foulsalat

Bohnensalat mit Tomaten

Taboulé

Bulgursalat mit reichlich frischen Petersilien, Tomaten und Zwiebeln

Linsensalat

Linsensalat mit Tomaten, Gurken, Zitronensaft, Knoblauch, Minze und Petersilie

Tomatensalat

Tomaten und rote Zwiebeln

Asiatisch

Som Tam

Papaya-Salat mit Karotten, Knoblauch, Chili und Tomaten

Hikkaduwa Sunset Salat

Ananas-Gurken Salat mit Cashew und Basilikum

Mango-Cashew-Salat

Pikanter Mango-Cashew-Salat

Südeuropäisch

Mediterraner Pastasalat

Mit Oliven, Cherrytomaten und Basilikum

Hauptspeisen

Afghanistan

Vegetarisch

Borani Bademjan

Gebackene Auberginen mit Tomaten- und Quarksauce

Mantu

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse an Tomatensauce

Kabuli Palaw

Hochzeitsreis mit Karotten, Mandeln, Rosinen

Fleisch

Bamya

Okraschoten mit Lammfleisch und Reis

Mantu

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch an Tomatensauce

Korme Murg

Curry mit Poulet

Korme Tarkary

Curry mit Gemüse

Kabuli Palaw

Hochzeitsreis mit Kalbfleisch oder Poulet, Karotten, Mandeln und Rosinen

Beilagen

Afghanischer weisser Reis

Eritrea

Injera und Wots

Gesäuertes Fladenbrot mit diversen Wots (= Füllung oder Sauce)

Wots ohne Fleisch

Burzun

Linsen

Ruz

Reis

Alisha

Kartoffeln, Auberginen, Peperoni

Ater

Gewürzsauce

Shiro

Sauce aus gemahlener Kichererbsen

Wots mit Fleisch

Zigni

Rindfleisch mit Berbere-Sauce

Marokko

Vegetarisch

Couscous mit Gemüse

Fleisch

Couscous mit Poulet

Arabien

Fleisch

Dajab

Pouletbrust gefüllt mit Datteln an Safransauce mit Reis

Maklubi

Reis mit Auberginen, Poulet und Nüsse

Lamm-Tagine

mit Dörripflaumen

Fatet Djaj

Poulet, Kichererbsen, Thaina und Joghurt Auflauf

Kroatien

Vegetarisch **Moussaka**
Mit Milch und Ei überbackener Gemüseauflauf mit Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten

Ungarn

Fleisch **Letscho**
Peperonigericht mit Kartoffeln und Fleisch

Sri Lanka

Vegetarisch **Dhal Curry**
Curry mit roten Linsen

Auberginen Curry

Roti mit Gemüse
Gebackene Teigtaschen mit Gemüse

Fleisch **Curry mit Rindfleisch**

Curry mit Poulet

Beilagen **Basmatireis**

Tibet

Vegetarisch **Momos**
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Spinat und Zwiebeln

Tibetisches Gemüsecurry
Mit Reis

Fleisch **Momos**
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch an Tomatensauce

Phing Sha
Glasnudeln mit Rindfleisch und gebratenem Gemüse

Dessert

Gebäck

<i>Afghanisch</i>	Gosh-e-Feel Frittiertes Gebäck , ähnlich wie Fasnachtschüechli Baghlawa Gebäck mit Nussfüllung (nicht so süss wie die syrische Variante) Karotten/Kartoffelkuchen Blechkuchen mit Kardamom und Nüssen
<i>Arabisch</i>	Knafe Fadenteig mit Käse und Zuckersirup
<i>Eritreisch</i>	Himbascha Süßes Feiertags-Rundbrot
<i>Kroatisch</i>	Vanilin Skoljkice Vanille-Krapfen gefüllt mit Haselnuss Ruzice od jabuka Apfelblumen Cupavci s kokosom Kokos-Schokoladen-Törtchen Pita od jabuka Apfelkuchen
<i>Südeuropäisch</i>	Strudla od sljiva Zwetschen-/Apfel-/Kirschstrudel Madarica kolac Ungarischer Schichtkuchen Nuss-/ Mohnroulade mit Hefeteig Nuss-/ Mohnroulade mit Hefeteig
<i>Syrisch</i>	Maamoul Süßes Gebäck mit Wallnussfüllung Atayef Bil Jawz Krapfen mit Nussfüllung Baklava Gebäck mit Nussfüllung und Zuckersirup
<i>Tibetisch</i>	Butterkuchen Süßer Hefekuchen mit Butter, Milch und Vanille

Mousse und Crèmes

<i>Afghanisch</i>	Milchpudding mit Kardamom Milchpudding mit Kardamom Reispudding mit Früchten Früchte je nach Saison *
<i>Arabisch</i>	Halawut Al Schuban Hartweizengriess-Dessert mit Mascarpone und Pistazien Keskül Mandel-Milchpudding Labneh mit Feigen* und Honig Frischkäse aus Joghurt Pflaumen Creme Dessert Erfrischende Creme aus Rahm & Joghurt mit Früchten und Streusel
<i>Sri-lankisch</i>	Mango Lassi Vattalappam Kokospudding
<i>Südeuropäisch</i>	Limetten Quarkcreme
<i>Nepalesisch</i>	Shikarni Joghurt Quark-Dessert mit Safran und Rosenwasser

Früchte

<i>Arabisch</i>	Fruchtsalat Mit saisonalen Früchten und Minzblätter Orangensalat mit Granatapfel * Fruchtspiessli Saisonal
-----------------	---

Getränke

Kalte Getränke

Saisonaler Eistee

Karkadentee mit Thymian

Ingwer-Limetten Limonade

Doough

Afghanisch, Joghurtgetränk mit Gurken

Warme Getränke

Buttertee

Tibetisch

Eritreischer Kaffee

Minztee

Türkischer Schwarztee

Schwarztee

Sri-lankisch