

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 zu.

EssKultur bietet vom Apéro über multikulturelle Buffets bis hin zu ausgewählten Menüs für Ihren persönlichen Anlass ein vielfältiges und breites Angebot aus verschiedenen Kulturen.

Gerne betreuen wir auch den kulinarischen Teil Ihrer Anlässe. So haben Sie die Möglichkeit mit den Köchinnen und Köchen ins Gespräch zu kommen und mehr über deren Kultur zu erfahren.

Wir beraten Sie gerne 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 052 625 18 88 oder 076 415 99 37.

Angebot Apéro-Box

Bestellung 5 Tage im Voraus

CHF pro Box

1 Box, aus 6 verschiedenen Gerichten mit je 4 Stück

58.-

Apéro-Box

- Briouat mit Rind, Mandeln und Oliven
- Curry Rotty mit Süsskartoffelfüllung (Vegan)
- Sigarböreök mit Feta und Kräuterfüllung im Filoteig
- Reissalat mit Rosinen, im Holzschiffchen
- Samosa mit Gemüsefüllung
- Sri Lankische Frühlingsrolle mit Poulet
- Muhammara Dip- geröstete Peperoni, Baumnuss, Mandel oder Hummus mit Tahina

Wichtig zu wissen

Die Apéro-Box Häppchen richten wir auf Einwegplatten an.

Eine Apéro-Box reicht ca. für 4 Personen.

Apéro individuell

<i>Afghanisch</i>	Samosa Gebackene Teigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüse
	Mantou Rind Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Rind
<i>Sri-lankisch</i>	Frühlingsrollen mit Gemüse Soya und Gemüse, paniert
	Frühlingsrollen mit Poulet Poulet und Gemüse, paniert
	Curry Roty Teigecken mit würziger Süsskartoffelfüllung
<i>Türkisch</i>	Sigabörek Filoteigrollen gefüllt mit Fetakäse und Petersilie
	Linsen Köfte Linsen-Bulgurstäbchen mit Tomaten und Petersilie (kalt)
<i>Arabisch</i>	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
	Tabboulet - Petersiliensalat mit Bulgur Mit Tomaten- und Gurkenwürfel, im Holzschiffchen
	Mhammara auf Crostini Purée aus Peperoni und Walnüssen
	Shawarma Spiesschen Pouletspiess mit orientalischen Gewürzen
	Kafftakugeln mit Tahina-Joghurdip Würzige Rindshackfleischkugeln
<i>Allerlei</i>	Dip (Hummus, Muhammara, Babaganoush, etc.), 100g
	Reissalat Mit Datteln und Tahina

<i>Dips und Saucen</i>	Hummus - Kichererbsenpüree
	Labneh - Frischkäse aus Joghurt mit Minze und Olivenöl
	Muhammara - Wallnuss-Peperonipüree
	Babaganoush - Auberginenpüree mit Tahina
	Tzatzik - Joghurt-Gurkensauce
	Chutneys - Mit Früchten und Gewürzen

Brote

<i>Arabisch</i>	Fladenbrot
	Pitabrot
<i>Sri Lanka</i>	Roti Fladenbrot

Zusätzliche Dienstleistungen

	CHF
Lieferung (1 Weg) innerhalb 10 km / inkl. Rücktransport (2 Wege)	45.- / 75.-
Lieferung ab 10 km, Preis pro km	3.80
Betreuung vor Ort, Fahrt, Auf- und Abbau Buffet 1 Person pro Stunde	45.-
Geschirrmiete: - Geschirr pro Stück	0.80
- Wasser- oder Weinglas pro Stück	1.-

Wichtig zu wissen

- Um uns die Planung zu erleichtern, bitten wir Sie mind. 5 Werkzeuge im Voraus zu bestellen.
- Mindestbestellmenge 2 Boxen.

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.
- **Allergien und Unverträglichkeiten** bitte melden
- **Preise** exkl. MwSt

Ihr Kontakt

Renato Bühler, Leiter essKultur

Telefon: 052 625 18 88 / 076 415 99 37

Mail info@esskultur-welten.ch