

Angebote essKultur - Catering

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 Speisen

Für Ihr Catering können Sie aus vielen verschiedenen Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts und Getränken auswählen.

Vorspeisen

Wir bieten verschiedene Salate, Brote und warme Vorspeisen an.

Warme Vorspeisen

Afghanisch **Ash**
Hülsenfruchtsuppe mit Gemüse und Teigwaren, dazu Joghurt

Sri-lankisch **Kokos-Linsensuppe mit Gemüse**

Brote

Arabisch **Fladenbrot**

Pitabrot

Sri-lankisch **Roti Fladenbrot**
Hausgemachtes Roti-Fladenbrot mit Öl

Salate

Afghanisch

Gurken-Tomatensalat

Mit frischer Minze und Zitronensaft (ohne Öl)

Salata*

Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Rhabarber und Minze

Arabisch

Couscoussalat

Couscoussalat mit Feta, Tomaten, Peperoni und Minze

Kartoffelsalat mit Oliven

Fattouch-Salat

Blattsalat mit Fladenbrotchips, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Taboulé

Bulgursalat mit reichlich frischen Petersilien, Tomaten und Gurke

Linsensalat

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

Asiatisch

Gottu Kola - Sri Lankischer Krautsalat

Gesunder sri-lankische Krautpflanze mit Tomaten, Zwiebeln und Zitronensaft

Südeuropäisch

Mediterraner Pastasalat

Mit Oliven, Cherrytomaten und Basilikum

Hauptspeisen

Sie haben die Auswahl aus verschiedenen Hauptspeisen aus den Ländern Afghanistan und Sri Lanka.

Afghanistan

Vegetarisch

Borani Bademjan

Gebackene Auberginen mit Tomaten- und Quarksauce

Mantou Vegi

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse an Kichererbsen-Tomatensauce und Joghurt mit Minze

Korme Sabzi

Rote Bohnen mit Gemüse und vielen Kräutern

Kabuli Palaw mit Champignons

Hochzeitsreis mit Karotten, Mandeln, Rosinen

Fleisch

Mantou Rind

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch an Kichererbsen-Tomatensauce und Joghurt mit Minze

Korme Sabzi Rind

Rindswürfel mit roten Bohnen, mit Gemüse und vielen Kräutern

Kabuli Palaw

Hochzeitsreis mit Kalb oder Poulet, Karotten, Mandeln und Rosinen

Beilagen

Afghanischer Reis mit Kreuzkümmel und Joghurt

Sri Lanka

Vegetarisch

Dhal Curry

Curry mit roten Linsen

Auberginen Curry

Gottu Roti mit Gemüse

Gebrautes Fladenbrot mit Gemüse und Ei

Fleisch

Curry mit Rindfleisch

Curry mit Poulet

Gottu Roti mit Poulet

Gebrautes Fladenbrot mit Poulet, Gemüse und Ei

Beilagen

Basmatireis / Tomatenreis / Gewürzreis / Erdnussreis

Desserts

<i>Afghanisch</i>	Firni Milchpudding mit Kardamon und Mandeln und Pistazien
<i>Arabisch</i>	Fruchtsalat Mit saisonalen Früchten und Minzblätter Orangensalat mit Granatapfel*
<i>Syrisch</i>	Baklava Gebäck mit Nussfüllung und Zuckersirup
<i>Sri-lankisch</i>	Mango Lassi, 2dl Vattalappam Kokospudding
<i>Südeuropäisch</i>	Limetten Quarkcreme Brownie Marronikuchen

Getränke Spezial

<i>Kalte Getränke</i>	Hauseigener Eistee Hauseigene Ingwer-Limetten Limonade (mit CH-Bio Ingwer)
-----------------------	---

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 die Planung zu erleichtern, bitten wir Sie mindestens 5 Werktage im Voraus zu bestellen.

Caterings führen wir von Montag bis Samstag durch, am Sonntag haben wir Ruhetag.

Die Speisen werden heiss in Wärmeboxen bereitgestellt und können in Herblingen im SFB-Bildungszentrum, Ernst Müller-Strasse 7, bis 17:30 Uhr abgeholt werden.

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

Ihr Kontakt

Renato Bühler, Leiter essKultur

Telefon: 052 625 18 88 / 076 415 99 37

Mail info@esskultur-welten.ch