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 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

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

pro 100gr

Dips und Saucen	**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

Arabisch	**Fladenbrot**
	Pitabrot
Sri Lanka	**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 Werktage 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

Stefanie Zimmermann, Betriebsleitung essKultur

Telefon: 076 415 99 37

Mail info@esskultur-welten.ch