

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-Buffets, multikulturelle Buffets bis hin zu ausgewählten Menüs 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 052 625 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	25.-
Lieferung (1 Weg) innerhalb 10 km / inkl. Rücktransport (2 Weg)	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.-

Angebot Apéro "sponti"

Ab 10 Personen, Bestellung 4 Tage im Voraus

Sie haben die Wahl

	CHF pro Person
4 Gerichte und 1 Sauce	16.-
5 Gerichte und 2 Dips / Saucen	18.50

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 Walnüssen)

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

Rinds-Kaftakugeln

Würzige Rindshackspiesse, im Holzschiffchen

Gemüestängeli mit Cacik-Dip

Wichtig zu wissen

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

Wir liefern / transportieren den Apéro gerne 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 o. Lieferung, ab 15:00 Uhr

CHF pro Box

1 Box, aus 6 verschiedenen Gerichten mit je 4 Stück

58.-

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 zu Ihnen.

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*

Doough - gut geeignet als Willkommensapéro

Salziges Joghurtgetränk mit Gurken, 1.5Lt

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 (saisonal)

Gerollt, mit Reis, Petersilie, Tomaten und Rosinen

Weinblätter gefüllt Rind (saisonal)

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

Linsen Köfte

Linsen-Bulgurstäbchen mit Tomaten und Petersilie (kalt)

Kongo

Spinat-Baignets

Frittiertes Spinatbällchen

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

Tabboulet - 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

Kafftakugeln mit Tahina-Joghurdip

Würzige Rindshackfleischkugeln

Allerlei

Dip (Hummus, Muhammara, Babaganoush, etc.), 100g

Reissalat

Mit Datteln und Tahina

Gemüestängeli mit Dip

Joghurtsauce mit Gurke, Knoblauch, Dill und Petersilie

Dips und Saucen

Hummus – Kichererbsenpüree

Gemüse-Hummus - Püree aus Kichererbsen und Saisongemüse

Labneh- Frischkäse aus Joghurt mit Minze und Olivenöl

Zaalouk - Auberginen-Tomaten-Dip mit Paprika und Koriander

Muhammara - Wallnuss-Peperonipüree

Babaganoush- Auberginenpüree mit Tahina

Spinat-Kürbiskern, pikant

Erbsen-Mandeln, pikant

Tzatzik- Joghurt-Gurkensauce

Chutneys -Mit Früchten, Gemüsen und Gewürzen

Brote

Arabisch

Fladenbrot

Pitabrot

Eritreisch

Hambascha, ca. 50cm rund und 6cm hoch

Hausgemachtes süss-salziges Rundbrot mit Kreuzkümmel

Sri-lankisch

Roti Fladenbrot

Hausgemachtes Roti-Fladenbrot mit Öl

Südeuropäisch

Focaccia, ca. 50x30cm

Hausgemachtes flaches Brot mit Meersalz und Olivenöl