



## *WalisCatering.de – Speisen*



*Eine Fusion aus traditionell-persischer, italienischer und deutscher Küche*

### **Vorspeisen/Salate**

1. *Caprese-Salat*
2. *Shirazi-Salat*
3. *Champignon-Salat*
4. *Eiersalat mit Schnittlauch*
5. *Gurkensalat*
6. *Tomatensalat mit Schafskäse & Rucola*
7. *Shrimps-Salat*
8. *Italienischer Salat*
9. *Schafskäse-Salat*
10. *Feldsalat mit Parmesan*
11. *Gemischter Salat nach Saison*
12. *Masto Khair (Cremige Joghurt-Mischung mit Gurken-Stückchen und Kräutern)*
13. *Masto Musir (Cremige Joghurt-Mischung mit Wildknoblauch)*
14. *Markab Mahi Bandari (Knoblauch, Kräutern und Gewürzen eingelegter, gegrillter Tintenfisch)*
15. *Meygun Bandari (Knoblauch, Kräutern und Gewürzen eingelegte, gegrillte Riesengarnelen)*

### **Vegetarische Speisen**

16. *Ashak (Teigtaschen mit Gemüse-Füllung, verfeinert mit spezieller Tomatensauce auf hausgemachten, cremigen Quark serviert)*
17. *Okras, harmonisiert mit Tomatensauce, persischer Art*
18. *Aubergine in Tomatensauce, persischer Art, verfeinert mit Minze auf Kaschk*
19. *Cremiger Spinat*
20. *Gegrillter Gemüse*
21. *Gebratenes Gemüse*
22. *Halloumi-Variationen*
23. *Shola (Cremiger, weicher Reis mit persischem Gemüse und Gewürzen)*

### **Fleisch-Gerichte**

24. *Mantoo (Teigtaschen, täglich frisch zubereitet, vom fein-würzigen Rinderhackfleisch-Füllung, verfeinert mit spezieller Tomatensauce auf hausgemachten, cremigen Quark serviert.)*

25. *Putenschnitzel & Hähnchenbrustfilet in verschiedenen Saucen*

- > *Wiener Art*
- > *Bolognese Sauce*
- > *Paprika Sauce*
- > *Zwiebel Sauce*
- > *Toscana*
- > *Quattro Formaggi*
- > *Pilz-Rahmsauce*

26. *Persische Spezialitäten*

- > *Qaima Kalb*
- > *Qaima Pute*
- > *Lawang Kalb*
- > *Kabab Du Piosa*
- > *Köfte*
- > *Shami Kabab*
- > *Dighi Kabab*

27. *Grill-Spezialitäten*

- > *Kubideh Kabab (Fein-würziges, täglich frisch zubereitetes Rinderhackfleisch am Spieß gegrillt)*
- > *Djudje Kabab (Fein mariniertes Hähnchenbrustfilet am Spieß gegrillt)*
- > *Sikhi Kabab (Persisch-traditionell vorbereitetes, zartes Lammfilet, mariniert mit Knoblauch am Spieß gegrillt)*
- > *Barg Kabab (In Zwiebel mariniertes, feines zartes Filet am Spieß gegrillt)*

**Sättigungsbeilagen**

28. *Rosmarinkartoffeln*

29. *Kartoffeln mit Kräuterbutter und Schnittlauch*

30. *Basmati-Reis mit Safran und Berberitzen*

31. *Basmati-Reis mit Rosinen, Karotten und Mandelsplitter*

32. *Verschiedene persische Reis-Gerichte*

- > *Kitchiri*
- > *Kitchiri Gurut*
- > *Baqhli Palau*
- > *Shola mit Hähnchenfleisch*

33. *Spätzle mit Röstzwiebeln*

34. *Kroketten*

35. *Gnocci*

36. Tagliatelle in verschiedenen Saucen

- > Al Pomodoro
- > All' Arrabiata
- > Aglio E Olio
- > Bolognese
- > Funghi
- > Frutti di Mare
- > Gorgonzola

**Desserts**

- 37. Dattel-Nuss Fusion mit weißem Schokosplitter
- 38. Vanille-Patisse à la Nata
- 39. Obstvariation im Glas
- 40. Dreierlei Käse-Splitter
- 41. Apple Crumble
- 42. Ferni
- 43. Maghut
- 44. Desserts nach Ihren Wünschen

*Für Ihre Anfragen, Termine zur Beratung, Angebotserstellung und Buchungen sind wir gerne für Sie da.*

*Sie erreichen uns unter folgenden Kontaktdaten:*

*Telefon: +49 (0) 6074 627 4997*

*Mobil: +49 (0) 162 6205219*

*Mail: [Service@waliscatering.de](mailto:Service@waliscatering.de)*

*Anschrift: Hans-Böckler-Str.3 in 63128 Dietzenbach*

*Wir freuen uns auf Sie!*

*Ihr Team von Waliscatering.de*