

# Catering

*Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste  
mit Köstlichkeiten aus 1001 Nacht.*

Privates Event oder Firmenveranstaltung - in unserem Catering-Buch finden Sie eine Vielzahl kulinarischer Speisen aus dem Libanon. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen (Mazza), FingerFood, Hauptgerichten und Desserts. Auf Wunsch liefern wir Ihnen zu den Speisen auch gleich die gesamte Ausstattung von Tischen inkl. Tischwäsche, Dekoration, Geschirr, Gläser, Besteck, sowie Servicekraft und Koch mit.

## Unser Service

Papierservietten

Tischdekoration inkl. Tischwäsche

Stehtisch inkl. Tischwäsche

Bantische

Besteck (Messer, Gabel, Löffel)

Kaffeetassen mit Kaffeeelöffel

Wassergläser

Weingläser

Dessertteller

Speiseteller

Servicekräfte

Köche

Lieferpreise, Auf- und Abbau etc. Preis nach Absprache

## Kontakt

CITTI-PARK 1. OG

Herrenholz 14

23556 Lübeck

Tel.: 0451/ 59225379

e-Mail: [info@alhambra-luebeck.de](mailto:info@alhambra-luebeck.de)

WEB: [www.alhambra-luebeck.de](http://www.alhambra-luebeck.de)



**Alhambra**  
falafel & arabic food

*Catering*



# Kalte Mazza

Zu unserer Mazza servieren wir Fladenbrot.

## Tabouleh

Tomaten, Petersilie mit Zitrone, Minze und Weizenschrot

## Foul

Saubohnen, Petersilie, Zitrone und Minze

## Warak Inab

Weinblätter mit Reis gefüllt, gekocht aus Petersilie, Zitrone & Minze

## Couscousalat „Art des Hauses“

garniert mit Granatapfelkernen und Rosinen

## Orientalischer Salat

mit Oliven, Walnuss und Granatapfelkernen

## Rote-Bete-Salat

mit Weißkohl, Essig und Thymian

## Prinzessbohnen

mit Paprika, Zwiebeln und Koriander

## Mini-Mozzarella

mit hausgemachtem Pesto auf Rucolasalat

## Mini-Kartoffeln

mit Oliven, verfeinert mit Zitrone, Minze und Cumin

## Karotten

in einer Marinade aus Inwer, Kardamom, Sternanis und Lorbeerblatt

## Äpfel

mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze

## Eingelegter Spinat

mit karamellisierten Zwiebeln und Koriandersamen

## Kohlrabi

mit Safran, frischem Koriander und Knoblauch

## Marinierter Schafskäse

mit Paprikapaste und schwarzem Kümmel

## Gebratene Auberginen

mit Schafskäse und Harissa

## Gebratener Blumenkohl

auf Sesam-Zitronen-Buttersauce mit Sumak

## Kichererbsen bil tahina

auf Sesam-Buttersauce und Petersilie

## Poreegemüse

mit Schafskäse in Kräutermarinade

## Mangold

mit schwarzen Augenbohnen

## Baguette

mit Kräutern und Olivenpaste

## Baguette

mit Schafskäse mariniert

# Kalte Mazza

## Okraschoten

auf Tomaten-Koriandersauce

## Gegrillte Zucchini

mit Rosmarin

## Gegrillte Paprika

mit Walnuss, Chili, Cumin und Granatapfel

## Gegrillte Champignons

mit Basilikum und Rosmarin

## Walnuss-Quark

mit Minze und Thymian

## Humus

Kichererbsenpüree mit Zitrone, Sesam und Olivenöl

## Muhammara

Pikante Paprika-Walnuss-Paste

## Baba Ghanouj

Auberginenmus mit Sesam, Zitrone und Granatapfelkernen

## Ab 10 Personen erhalten Sie eine Auswahl...

...von 7 verschiedenen Mazza für 12,50 Euro/ pro Person

...von 10 verschiedenen Mazza für 14,90 Euro/ pro Person

# Fingerfood

## Kebab

Lamm-Kebab auf arabische Art mit Petersilie und sieben weiteren Gewürzen

Portion/ 3,00 Euro

## Kibbé

Frittierte Bällchen aus Weizenschrotteig sowie Hackfleisch aus Lamm und Rind gefüllt mit verschiedenen Nüssen und orientalischen Gewürzen

Stück/ 3,00 Euro

## Scampi-Spieß

Scampi mariniert in Apfel Curry

Stück/ 3,50 Euro

## Taouk-Spieß

Hähnchenfleisch mariniert mit frischem Ingwer

Stück/ 2,50 Euro

## Makanek-Spieß

Hausgemachte Lammwurst mit sieben Gewürzen und Pinienkernen, pikant

Stück/ 2,00 Euro

## Falafel

Frittierte Kichererbsenbällchen mit Gemüse gefüllt

Stück/ 0,80 Euro

## Lammspieß

Marinierte Lammhülfe mit Gewürzen

Stück/ 3,00 Euro

# Hauptmenü

## Alhambra-Menü

### Vorspeise

Sechs kalte Mazza nach Ihrer Wahl  
z.B. Pasta, Crème, Salat, Gemüse

### Hauptgericht

Hähnchenbrust gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin, auf Sesam geröstet.  
Mit Mango-Chili-Sauce oder Ras-Alhanout-Sauce,  
dazu frisches Gemüse und Safranreis

### Desserts „Die Süße des Orients“

Baklava mit verschiedenen Nüssen  
und Milchreis nach „Art des Hauses“

23,90 Euro/ pro Person

## Orient-Menü

### Vorspeise

Drei kalte Mazza nach Ihrer Wahl  
z.B. Pasta, Crème, Salat, Gemüse

### Lammsuppe „Harira“

pikant

### Hauptgericht

Marinierte Lammhülfe oder  
Steak vom Rind auf Joghurt-Minz-Basilikum-Sauce.  
Dazu frisches Gemüse und würziger Zimtreis

### Dessert „Art des Hauses“

Knava aus Glasnudeln gefüllt mit Mozzarella  
mit Rosenwasser und Pistazien

25,90 Euro/ pro Person

## Zeder-Menü

### Vorspeise

Taboulé-Salat, Hummus, Falafel, Baba Ghanouj

### Hauptgericht

„Mansaff“ Fleischmix (Hähnchenspieß, Lammhackspieß, Schwamma vom Huhn)  
auf würzigem Reis mit verschiedenen Nüssen und pikantem Pita,  
dazu drei orientalische Dips

### Dessert

Baklava gefüllt mit verschiedenen Nüssen (Cashew, Pistazien),  
dazu Grießkuchen „Art des Hauses“ auf einem Schuss Rosenwasser-Sorbet,  
dazu geröstete Mandeln

24,50 Euro/ pro Person

Alle unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.