

Frabesque Orientalischer/Cateringservice

Tauchen Sie in die märchenhafte Welt des Morgenlandes und genießen Sie die erlesenen Speisen aus tausend und einer Nacht. Die arabische Küche ist besonders vielseitig, außerdem sehr gesund und auch äußert schmackhaft. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit zauberhaften Köstlichkeiten, wie zum Beispiel Couscous. Hierfür werden Zutaten wie Kalb, Auberginen, Kichererbsen, Tomaten, Kohlrabi, Koriander und Kürbis verwendet. Vielleicht haben Sie sich auch schon einmal Taboulé, Fatousch oder Mutabbal schmecken lassen oder zumindest davon gehört.

Wir bieten ihnen: Arabisches Buffet, Frühstücksbuffets, warme Speisen, Fingerfood, Suppen, kalte Platten, Gemüseplatten, Obstplatten, Salate und Desserts. Dabei legen wir großen Wert auf Ihre individuellen Wünsche und kostenbewusste Kalkulationen. Alle Menüs können individuell Ihren Wünschen nach zusammengestellt werden.



Das arabische Buffet wird vom Team des arabischen Buffets unter Mithilfe von qualifizierten Teilnehmern erstellt.



Die AWOCADO Service gGmbH versteht sich als Unternehmen für Dienstleistungen, Qualifizierung, Ausbildung und Arbeit". Eine unserer Aufgaben ist die (Wieder-)eingliederung von Arbeitslosen in das Berufsleben. Hierzu halten wir eine breite Palette von Beratungs-, Qualifizierungs- und Beschäftigungsangeboten vor.

Eingebettet in diesen Auftrag ist auch der arabische Cateringservice "Arabesque". Hier verbinden wir hochwertige Gastronomiedienstleistungen mit unserem Qualifizierungsauftrag.









Erleben Sie die kulinarischen Genüsse des Orients!





Suchen Sie eine außergewöhnliche Idee für eine Feierlichkeit? Dann sind wir die richtigen Ansprechpartner für Sie!

Wir entwerfen Ihnen ein individuell auf Sie und Ihre Wünsche zugeschnittenes Menü. Wir präsentieren Ihnen ein breites Angebot ausgesuchter, feiner Spezialitäten aus der arabischen Küche.

Für alle Speisen verwenden wir nur Zutaten höchster Qualität: Sie finden bei uns Geflügel-, Kalb- wie auch Lammgerichte, Fischspezialitäten und ein vielfältiges vegetarisches Angebot in Spezialitäten des Nahen Ostens, des Maghreb und der arabischen Halbinsel.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Cateringlieferungen erst ab einer Anzahl von 25 Personen annehmen können.

AWOCADO Service gGmbH

Ansprechpartner Benjamin Wiederholz



St. Stephanus-Passage 13 21337 Lüneburg

Telefon: 04131-2204722

E-Mail: kaffeehaus@awocado-service.de















Menü 1

Vorspeisen

- Rotkohlsalat mit Mandeln, Datteln und Ziegenkäse
- Second Secon
- Dip: Babaganush (Aubergine, Mandeln & Pinienkerne)
- Dip: Hummus Tahini

Suppe

Orientalische rote Linsensuppe mit Kardamom

Hauptgang

- Cous-Cous mit Gemüseragout (vegetarisch)
- Kalbsbrust mit Raz el Hanout
- Vegetarische Alternative: gefüllte Auberginen

Dessert

≫ Kunafa Libanyie

22 € pro Person

Menü 2

Vorspeisen

- Orientalischer Bulgursalat mit Granatapfel
- Orientalischer Reissalat
- Dip: Ful Mudammes (dicke Bohnen mit Knoblauch, Koriander)
- Dip: Zucchini-Sesam

Hauptgang

- Orientalischer "Mhammar" mit Feigen und karamelisierten Möhren, Honig-Sauce mit Zimt und Ingwer
- Mandel Hackbällchen in Currysauce
- Marrakesch Teigtaschen mit Hähnchen
- Würzige Gemüseröllchen mit Ziegenkäse
- Tatbike Libaniye mit Pinienkernen

Dessert

Baklava aus 1001 Nacht

25 € pro Person

Menü 3

Vorspeisen

- Gerstensalat mit Curry und gegrilltem Gemüse
- Salat Klandestin mit Garnelen
- Gefüllte Teigtaschen mit Spinat
- Dip: Awocadocréme mit Honig und Pinienkernen
- Dip: Knoblauchdip

Suppe

Erdnuss-Tomatensuppe mit Erdnussbutter und Basilikum

Hauptgang

- Lamm Tajine mit Pflaumen à la marocain
- Marokkanisches Hähnchen Tajine mit karamelisiertem Obst und gebratenen Mandeln
- Dazu: Makluba Reisspezialität mit Safran und Nüssen

Dessert

Bassbussa aus dem Irak, Genüsse aus 1001 Nacht

29 € pro Person

















Menü 4

- Eine Suppe nach Wahl
- Kräuterbrötchen
- Sörek
- Gefüllte Blätterteigtaschen vegetarisch oder mit Fleisch
- ≫ 2 Dips nach Wahl

Suppen:

- Harira (mit Sellerie und Kichererbsen)
- Orientalische rote Linsensuppe mit Kardamom
- "Bissara" Orientalische Erbsensuppe mit Kreuzkümmel und Olivenöl und Harissa
- Tomatensuppe mit Basilikum und Bananen
- Erdnuss-Tomaten-Suppe mit Erdnussbutter und Basilikum
- Orientalische Blumenkohlsuppe mit Muskatnuss
- Knoblauch-Mandelsuppe mit Orangenblütenwasser
- Orientalische Fischsuppe mit Safran
- Orientalische Kartoffel-Lauch-Suppe mit Sesam
- Süßkartoffel−Kürbis−Suppe
- → Fenchel-Safran-Suppe
- Orientalische Hühnersuppe mit Ei und Zitrone

Dips:

- → Humus Tahini
- Knoblauchpaste
- Zucchini-Sesam-Paste