

Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeit...

1. Menü

Vorspeisen

Süzme (Knoblauchquark),
Sigara Böregi (Teigröllchen mit Schafskäse),
Taratura (Schafskäse mit Creme Fraiche und Peperoni),
gemischter Salat

Hauptgericht

Tavuklu Güvec (Gemüsetopf mit Hähnchenbruststreifen), dazu
Weizengrütze

Pro Person 14,90

2. Menü

Vorspeisen

Süzme (Knoblauchquark),
Sigara Böregi (Teigröllchen mit Schafskäse),
Taratura (Schafskäse mit Creme Fraiche und Peperoni),
gemischter Salat
Mitite Köfte (Hackfleischbällchen),
Yogurtlu Ispanak (Spinat mit Joghurt- und Tomatensoße)

Hauptgerichte

Sebzeli Biftek (Lammsteak auf Gemüse in Tomatensoße), dazu
Weizengrütze
Hindi Sote (Putenbrustfiletstreifen mit Gemüse in Sahnesoße), dazu
Weizengrütze

Dessert

Balli Yogurt (Joghurt mit Honig und Walnüssen)
Incir Ezmesi (Feigen – Walnusspüree mit Sahne und Schokoladensoße)

Pro Person 16,90

3. Menü

Vorspeisen

Süzme (Knoblauchquark),
Sigara Böregi (Teigröllchen mit Schafskäse),
Taratura (Schafskäse mit Creme Fraiche und Peperoni),
gemischter Salat
Mitite Köfte (Hackfleischbällchen),
Yogurtlu Ispanak (Spinat mit Joghurt- und Tomatensoße)

Hauptgerichte

Pastirmali Peynirli Kuzu (Lammsteak mit Gemüse, türkischem Schinken und Schafskäse in Tomatensoße), dazu Weizengrütze
Hindi Sarma (Putenroulade mit Gemüse in Tomaten – Sahnesoße), dazu Weizengrütze

Dessert

Balli Yogurt (Joghurt mit Honig und Walnüssen)
Incir Ezmesi (Feigen – Wallnusspüree mit Sahne und Schokoladensoße)
Bademli Havuc (Geraspelte Möhren mit Honig und Mandeln)