Willkommen bei Nefisa!



Nefisa kocht

Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

1. DIPS & APPETIZER (KALT)

Hummus (vegan)	Cremiger Kichererbsen-Dip mit Tahina & Olivenöl	**3,00 €**
Mutabal (vegan)	Gegrillter Auberginen-Dip mit Tahina & Knoblauch	**3,00 €**
Mangold in Joghurt (vegetarisch)	Gedünsteter Mangold mit cremigem Knoblauch-Joghurt	**3,00 €**
Rote Bete Hummus (vegan)	Cremiger Dip aus Kichererbsen, rote Bete, Tahina & Olivenöl	**3,50 €**
Muhammara (vegan)	Würziger Dip aus Walnüssen, Granatapfel & roter Paprika	**3,50 €**
Baba Ghanoush (vegan)	Gegrillte Auberginen mit frischem Gemüse & Granatapfelsirup	**3,50 €**
Gewürz-Fladenbrot (vegan)	Frisches orientalisches Fladenbrot mit Kräutern & Gewürzen	**2,00 €**

Hinweis zu den Dips: *Für jeden Dip stellen wir eine ausreichende Menge an Fladenbrot kostenfrei zur Verfügung. Zusätzliches Fladenbrot kann für 1,00 € pro Portion dazu bestellt werden.*

Nefisa kocht

Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

2. MEZZE & FINGERFOOD (WARM)

Käseröllchen (2 Stk.) (vegetarisch)	Knusprige Teigrollen gefüllt mit Schafskäse & Kräutern	**3,00 €**
Weinblätter (2 Stk.) (vegan)	Gefüllte Weinblätter mit Kräuterreis, Zitrone & Gewürzen	**3,00 €**
Kibeh Adis (vegan)	Linsen-Tartar mit Bulgur, verfeinert mit Olivenöl, Granatapfelsirup & Röstzwiebeln	**3,00 €**
Spinattasche (vegan)	Gefüllte Teigtaschen mit mariniertem Spinat & Granatapfelkernen	**3,00 €**
Falafel mit Tahinasauce (vegan)	Knusprige Kichererbsenbällchen mit Sesamsauce	**3,00 €**
Heiße Patata (vegan)	Würzwürfel-Kartoffeln mit Paprikamark, Knoblauch & frischem Koriander	**3,00 €**
Gebratenes Gemüse (vegan)	Saisonal eingelegtes Gemüse in Granatapfel-Marinade	**3,00 €**
Dicke Bohnen in Olivenöl (vegan)	Gedünstete dicke Bohnen mit Knoblauch	**3,00 €**
Kibeh	Handgemachte Burgultasche gefüllt mit Rinderhackfleisch, Granatapfel & Sumak	**3,00 €**
Mini Shawarma	Gefüllte Hähnchenwraps mit cremiger Aioli-Knoblauchcreme	**4,00 €**
Msakhan	Gefüllte Hähnchenwraps mit geschmorten Zwiebeln, Sumak & Pinienkernen	**4,00 €**

Nefisa kocht

Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

3. FRISCHE SALATE

Tabouleh	Traditioneller Petersiliensalat mit Minze, Bulgur, Tomaten & Zitrone	**4,00 €**
Fatousch	Gemischter orientalischer Salat mit gebratenem Fladenbrot & Sumak-Dressing	**4,00 €**
Kartoffelsalat Orientalisch	Würziger Kartoffelsalat mit Peperoni, Frühlingszwiebeln & Olivenöl	**4,00 €**
Foul Salat	Gekochter Dicke-Bohnen-Salat mit Tomaten, Knoblauch & Granatapfel	**4,00 €**
Falafel Salat	Gemischter bunter Salat getoppt mit knusprigen Falafelbällchen	**4,00 €**
Feigen-Datteln-Rucola Salat	Knackiger Rucolasalat mit süßen Feigen, Datteln & orientalischem Dressing	**4,50 €**
Rote Bete Salat	Frische Rote Bete auf Babyspinat mit Walnuss-Granatapfel Dressing	**4,50 €**

Nefisa kocht

Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

4. WARME HAUPTSPEISEN

Mjadara (vegan)	Braune Linsen mit duftendem Reis & knusprigen Röstzwiebeln	**10,50 €**
Spinat-Burgul (vegan)	Frischer gedünsteter Spinat auf Bulgur, wahlweise mit Schafskäse	**10,50 €**
Rishtayeh (vegan)	Mangold mit braunen Linsen, frischem Koriander & Gewürzen	**10,50 €**
Dicke Bohnen Risotto (vegetarisch)	Cremiges orientalisches Risotto mit dicken Bohnen & Joghurt-Dip	**10,50 €**
Tanbura (vegetarisch)	Augenbohnen mit Mangold & frischen Kräutern, dazu Reis	**10,50 €**
Mughrabiyeh	Orientalische Teigperlen mit zartem Hähnchenfleisch, Möhren & Kürbis	**15,00 €**
Mlukhiyeh	Feine Malvenblätter mit Hähnchenfleisch, Koriander & Gewürzreis	**15,00 €**
Kabseh	Gegrillte Hähnchenkeulen auf duftendem Gewürzreis mit Kastanien & Rosinen	**16,00 €**
Auberginen Kebap	Gegrilltes Rindfleisch mit Auberginen in Tomaten-Granatapfelsauce, dazu Reis	**17,50 €**
Lamm Risotto	Zart geschmortes Lammfleisch mit gewürztem Risotto, dicken Bohnen & Joghurt	**18,50 €**

Nefisa kocht

Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

5. SYRISCHE SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Nächte von Libanon	Feiner Grießpudding mit Karamellsauce & orientalischer Creme	**4,00 €**
Syrischer Pudding	Cremiger Pudding mit Orangenblütenwasser & gehackten Pistazien	**4,00 €**
Katayef	Grießpfannkuchen gefüllt mit Kaymak, Mascarpone & Pistazien	**4,00 €**
Gemischte syrische Süßigkeiten	Exklusive Auswahl an orientalischem Gebäck (Baklava, Maamoul etc.)	**48,00 € / kg**

Nefisa kocht

Syrische Gaumenfreuden - Integration auf kulinarisch

6. UNSERE MENÜS

Lassen Sie sich von unseren bewährten Zusammenstellungen inspirieren oder nutzen Sie diese als Basis für Ihr individuelles Catering.

Menü 1: Kleine Auswahl für den kleinen Hunger	**5 Vorspeisen/Fingerfood nach Wahl**	**19,90 € p.P**
Menü 2: Mittlere Auswahl für gesellige Abende	**7 Vorspeisen/Fingerfood nach Wahl**	**24,90 € p.P.**
Menü 3: Große Auswahl für Ihr Festbuffet	**10 Vorspeisen/Fingerfood nach Wahl**	**29,90 € p.P.**
Menü 4: Klassisches Menü - vegetarisch/vegan	**3 Vorspeisen, 1 Hauptgericht, 1 Dessert**	**31,90 € p.P.**
Menü 5: Klassiches Menü - mit Fleisch	**3 Vorspeisen, 1 Hauptgericht, 1 Dessert**	**33,90 € p.P.**

Allergen- & Zusatzstoffhinweis:

Unsere Speisen werden frisch zubereitet und können Spuren von glutenhaltigem Getreide (Weizen/Bulgur), Schalenfrüchten (Walnüsse, Pistazien), Sesamsamen, Milch/Laktose sowie Ei enthalten. Hinweise zu verwendeten Zusatzstoffen (z. B. Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Antioxydationsmittel) sowie eine detaillierte Allergenkarte halten wir zur Einsicht für Sie bereit oder stellen diese auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer für Privatkunden. Für Firmenkunden (B2B) stellen wir gerne ein individuelles Angebot mit ausgewiesener Nettobetragssystematik und Umsatzsteuer aus.