



## *Liebe Kunden*

Ob warmes Mittagessen, Fingerfood für ein Meeting, ein Büfett für eine große Firmenfeier oder das Essen für eine Familienfest zu Hause, wir freuen uns es für Sie zu verwirklichen.

Erstellen Sie mit uns Ihr ganz persönliches Catering.

Wählen Sie dazu aus der nachfolgenden Liste mit allen angebotenen Speisen Ihre Lieblingsgerichte aus und senden Sie uns diese Auswahl einfach und unkompliziert online über unser Kontaktformular zu.

Wir erstellen für Sie unverbindlich und kostenfrei ein persönliches auf Ihre Bedürfnisse maßgeschneidertes Angebot.

## CANAPES · CANAPES

**3,50 €** pro Stück

### **150 Somonlu Wrap**

Wraps gefüllt mit gebeiztem Lachs, Rettich und Dill Creme  
Wraps filled with pickled salmon, rettich and dill cream

### **151 Vegan Wrap**

Wraps gefüllt mit Avocado, Mais und Rucola  
Wraps filled with avocado, corn and rocket

### **152 Karidesli Kanape**

Gambas auf türkischem Fladenbrot  
Prawns on turkish pita bread

### **153 Kandibudu Köfte**

Rinderhack mit Reis paniert und frittiert  
Deep fried minced beef breaded with rice

## SALAT · SALAD

Serviert im Weck Glas

**3,50 €** pro Glas

### **100 Çoban Salatası**

Gewürfelte Tomaten mit Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Petersilie und Weißkäse<sup>5</sup>  
Diced tomatoes with peppers, cucumber, onion, olive oil, parsley and cured cheese

## SUPPEN · SOUPS

Preise pro Person inkl. einem Brot pro Person

### **110 Taze Balık Çorbası**

Fischsuppe nach Art des Hauses<sup>7,10,11</sup>  
Fresh home-made fish soup

**15,00**

### **111 Mercimek Çorbası VEGAN**

Rote Linsensuppe<sup>7</sup>  
Red lentil soup

**5,00**

### **112 Sezon Çorbası**

Gemüsesuppe der Saison  
Seasonal vegetable soup

**Preis auf Anfrage**

### **113 Şehriyeli Tavuk Corbası**

Hühnersuppe mit Nudeln<sup>1a</sup>  
Chickensoup with noodles

**9,00**

## BROT · BREAD

Extra Brot **1,00 €**

## KALTE VORSPEISEN · COLD STARTERS

5 Sorten & 1 Brot	<b>13,00 €</b>	6 Sorten & 1 Brot	<b>16,00 €</b>
7 Sorten & 1 Brot	<b>19,00 €</b>	8 Sorten & 1 Brot	<b>21,00 €</b>

### 202 Antep Ezme VEGAN

Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Petersilie in eigener Sauce  
Peppers, chillies, onion, tomatoes and parsley in their own juices

### 203 Şakşuka VEGAN

Gemüseallerlei mit Aubergine, Tomaten, Zucchini und Knoblauch  
Mixed vegetables with aubergine, tomatoes, courgette and garlic

### 204 Haydari

Joghurt<sup>5</sup> mit Knoblauch und Minze  
Yoghurt with garlic and fresh mint

### 205 Hummus

Gestoßene Kichererbsen mit Sesampaste<sup>8</sup>, in Butter<sup>5</sup> geröstete Pinienkerne  
Mashed chickpeas with sesame seed paste and butter roasted pine nuts

### 206 Babağannuc VEGAN

Gegrillte Aubergine mit Paprika, Knoblauch und Petersilie  
Grilled aubergine with peppers, garlic and parsley

### 207 Pasa Meze

Minzjoghurt<sup>5</sup> mit Weißkäse<sup>5</sup> und Walnüssen<sup>6c</sup>  
Mint yoghurt with cured cheese and walnuts

### 208 Enginar Salatsi

Artischockensalat mit Fenchel und Paprika  
Artichoke salad with fennel and peppers

### 209 Kabak Borani

Gewürfelte und gebratene Zucchini und Paprika in Joghurt mit einem Hauch von Knoblauch und Minze  
Diced and fried courgettes in yoghurt with garlic and mint

### 210 Havuc Tarama

Geraspelte Möhren mit Joghurt<sup>5</sup> und Knoblauch  
Grated carrots with yoghurt and garlic

### 211 Yaprak Sarma

Reis in Weinblättern mit Knoblauch-Joghurtsauce<sup>5</sup>  
Grape leaves filled with rice with garlic yogurt sauce

### 212 Zetin Yagli Taze Fassülye

Frische grüne Bohnen in Olivenöl mit Tomaten und Zwiebeln  
Fresh green beans in olive oil with tomatoes and onions

### 213 Cacik

Joghurt<sup>5</sup> mit Knoblauch, Minze und Gurke  
Yoghurt with garlic, mint and cucumber

### 214 Cavizil Kısır

Bulgursalat mit Walnüssen<sup>6c</sup>, grünen Zwiebeln und Petersilie  
Bulgur salad with walnuts, green onions and parsley

### 215 Levrek Marin

Wolfsbarsch mit roten Zwiebeln in Apfelessig und Senf<sup>8</sup> mariniert  
Sea bass with red onions marinated in cider vinegar and mustard

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

4 Sorten kalte Vorspeisen zur freien Auswahl  
Mücver und Sigara Böreği & 1 Brot

**18,00 €**

## WARME VORSPEISEN EINZELN · HOT STARTERS EXTRA

Preise pro Stück / Portion

<b>302 Mücver</b>	<b>3,00</b>
Gemüsepuffer <sup>1a,2,5</sup> Vegetable fritter	
<b>Sigara Böreği</b>	<b>2,50</b>
Blätterteigröllchen <sup>1a</sup> gefüllt mit Weißkäse <sup>5</sup> und Petersilie Puff pastry rolls filled with cured cheese and parsley	
<b>304 Patlıcan ve Kabak Kızartma</b>	<b>1,50</b>
Gebratene Aubergine und Zucchini auf Joghurt <sup>5</sup> Tomatensauce Fried aubergine and courgette on a yoghurt tomato sauce	
<b>305 Karides Tava</b>	<b>3,50</b>
Gebratene Gambas <sup>10</sup> mit Zucchini, Oliven und Knoblauch Fried king prawns with courgette, olives and garlic	
<b>306 Icli Köfte</b>	<b>4,00</b>
Bulgur Kloß gefüllt mit Lammgehacktem, Zwiebeln und Petersilie mit Joghurt <sup>5</sup> Bulgur dumpling filled with minced lamb, onions and parsley with yoghurt	
<b>307 Peynir Pane</b>	<b>3,00</b>
Paniertes <sup>1b</sup> und frittiertes Schafskäse <sup>5</sup> auf Salat Deep-fried feta in breadcrumbs on salad	
<b>309 Avcı Böreği</b>	<b>9,00</b>
Mit Käse <sup>5</sup> gefüllter, paniertes <sup>1b</sup> Crep Crep filled with cheese in breadcrumbs	
<b>310 Manti</b>	<b>12,00</b>
Kleine Teigtaschen <sup>1a</sup> mit gehacktem Lammfleisch, Joghurtsauce <sup>5</sup> mit zerlassener Butter <sup>5</sup> und Kräutern Small dumplings filled with minced lamb and onion with yoghurt sauce with melted butter and herbs	
<b>311 Mantar Tava</b>	<b>2,50</b>
Mit Käse <sup>5</sup> gefüllte Champignons Mushrooms filled with cheese	
<b>312 Kalamar Tava</b>	<b>3,00</b>
Paniertes <sup>1b</sup> und frittierte Tintenfischringe dazu ein Dip aus Joghurt <sup>5</sup> , Majonese, Sauergurken und Karpfern Deep-fried squid rings in breadcrumbs with a dip of yoghurt, mayonnaise, pickled cucumber and capers	

## VEGETARISCH · VEGETARIAN

- 401 Imam Bayıldı** **19,00**  
Aubergine gefüllt mit Gemüse und Pinienkernen dazu Reis und Cacik<sup>5</sup>  
Aubergine filled with vegetables and pine nuts with rice and cacik
- 404 Sebze Lasagne** **17,00**  
Gemüse Lasagne mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomatensauce mit Reis  
Vegetable lasagne with zucchini, aubergines, peppers, tomato sauce and rice

## HUHN · CHICKEN

- 410 Köri Soslu Tavuk** **21,00**  
Geschnetzelt Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Reis  
Stripes of chicken breast filet in a creamy curry sauce with rice
- 412 Tavuk dolması** **23,00**  
Hähnchenkeulenfleisch gefüllt mit Spinat, Walnüssen<sup>6c</sup> und getrockneten Tomaten in Sahne-Spinat-Sauce<sup>5</sup> mit Reis  
Meat of chicken drumsticks filed with spinach, walnuts and dried tomatoes in a creamy spinach sauce on rice

## LAMM · LAMB

- 501 Karniyarik** **23,00**  
Aubergine gefüllt mit gewürfeltem Lammrückensteak mit Reis  
Aubergine filled with diced rack of lamb steak with rice
- 503 Sac Kavrma** **20,00**  
Geschnetzelt Lammrückensteak mit Tomaten, Paprika und Knoblauch dazu Reis  
Stripes of rack of lamb steak with tomatoes, peppers and garlic with rice
- 512 Beyti Kebab** **20,00**  
Lammgehacktes gegrillt im Brotmantel auf Joghurt<sup>5</sup>, gegrillten Tomaten und Paprika mit Knoblauch  
Minced lamb grilled in bread on Yoghurt, grilled tomatoes and peppers with garlic

## RIND · BEEF

- 600 Çoban Kavrma** **20,00**  
Rinderfiletspitzen in eigener Sauce mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis  
Beef filet tips in their own juice with peppers, onion, tomatoes and rice
- 603 Izgara Derleme** **30,00**  
Gemischte Grillplatte mit Rinderfilet, Lamm-Kotelett und Hähnchenbrustfilet dazu Reis  
Mixed grilled platter with filet steak, lamb chops and chicken breast filet with rice

## FISCH · FISH

- Lachs** **25,00**  
**Dorade** **25,00**  
**Wolfsbarsch** **25,00**  
Mit Spinat und Kartoffeln  
Salmon, sea bream or sea bass with spinach and potatoes

## DESSERTS

<b>650 Şaheste</b>	<b>8,00</b>
Teigfäden <sup>1a</sup> mit gerösteten Walnüssen <sup>6c</sup> auf Creme <sup>5</sup> Threats of pastry with roasted walnuts on cream	
<b>651 Baklava</b>	<b>6,00</b>
Blätterteig <sup>1a, 5</sup> gefüllt mit Walnüssen <sup>6c</sup> Puff pastry filled with walnuts	
<b>652 Revani</b>	<b>6,00</b>
Türkischer Grießkuchen <sup>1a, 2, 5</sup> Turkish semolina cake	
<b>653 Ballı Yoğurt</b>	<b>6,00</b>
Türkischer Joghurt <sup>5</sup> mit Honig Turkish yoghurt with honey	
<b>654 Kazandibi</b>	<b>6,00</b>
Reispudding <sup>5</sup> Ricepudding	
<b>657 Incir Tatlısı</b>	<b>8,00</b>
Getrocknete Feigen gefüllt mit Walnüssen <sup>6c</sup> auf Sesampaste <sup>9</sup> Dried figs filled with walnuts on a sesame paste	

## KINDER · KIDS

<b>Tavuk</b>	<b>12,00</b>
Hähnchenbrustfilet vom Grill Grilled chicken breast filet	
<b>Köfte</b>	<b>12,00</b>
Lammfrikadellen vom Grill Grill lamm meat balls	
<b>Beilage Sides</b>	
Reis   rice	
Pommes   French fries	
Brokkoli   broccoli	

## LIEFERPAUSCHALE

Bis 3 km	29,00 €
3-5 km	59,00 €
5 - 30 km	79,00 €

## BUCHBARER ZUSATZSERVICE

	Leihgebühr	Bei Verlust / Bruch
Weingläser	1,50 € /Stk	3,00 € /Stk
Wassergläser	1,00 € /Stk	1,00 € /Stk
Messer / Gabel	1,50 € /Satz	3,00 € /Stk
Löffel	1,00 € /Stk	3,00 € / Stk
Teller	1,50 € /Stk	7,00 € / Stk
Personal (Service / Köche)		Preis auf Anfrage

## ALLERGENE STOFFE & ZUTATEN

- 1 Getreidehaltiges Getreide  
(1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d  
Hafer, 1e Dinkel, 1f Kamut)
- 2 Eier
- 3 Erdnüsse
- 4 Soja
- 5 Milch
- 6 Schalenfrüchte  
(6a Mandeln, 6b Haselnüsse, 6c Walnüsse,  
6d Cashewnüsse, 6e Pistazien, 6f  
Macadamia, 6g Pecannuss, 6h Paranuss)
- 7 Sellerie
- 8 Senf
- 9 Sesam
- 10 Krebstiere
- 11 Fisch
- 12 Weichtiere
- 13 Schwefel & Sulfite
- 14 Lupinen

## ZUSATZSTOFFE

- A mit Konservierungsstoff
- B mit Antioxidationsmittel
- C mit Geschmacksverstärker
- D geschwefelt
- E geschwärzt
- F mit Süßungsmitteln
- G mit Phosphat
- H gewachst
- I bestrahlt
- J genetisch verändert
- K kann bei übermäßigem Verzehr abführen  
wirken
- L enthält eine Phenylalaninquelle