

Erleben Sie den Hauch des Orients



CASABLANCA CATERING

orientalische Augenblicke

Erleben Sie den Hauch des Orients

Casablanca CATERING ist der Profi rund um das Thema „marokkanisch Essen und Trinken“. Unser Name steht für hochwertige Veranstaltungen, und damit bieten wir unseren Kunden ein umfangreiches Angebot an Dienstleistungen. Wir organisieren Events mit Leidenschaft, Liebe zum Detail sowie höchstem Maße an Professionalität. Wir legen dabei großen Wert auf Ihre individuellen Wünsche und kostenbewusste Kalkulationen. Wir planen und entwickeln das für Ihre Anforderungen passende Konzept, ganz gleich, wo und wann. Ebenso übernehmen wir die Durchführung und Organisation von Veranstaltungen.

Empfang

Vorschlag A:

Datteln mit Milch

Vorschlag B:

Verschiedene Fruchtocktails

Empfang

Menüvorschlag A

- Gemischte Vorspeisenplatte, bestehend aus diversen eingelegten Gemüsesorten, Reissalat-mit Thunfisch, Erbsen und Ei und marokkanischem Gurkensalat, grüne Blattsalate
- Lammschultern/-keulen, am Stück gebraten, in eigenem Jus, mit Backpflaumen, Mandeln und gekochtem Ei
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren

Menüvorschlag B

- Pastilla, gefüllt mit Geflügelfleisch und Mandel, in goldbraun gebackenem Blätterteig, mit Puderzucker bestreut
- Lammschultern/-keulen, am Stück gebraten, in eigenem Jus, mit Backpflaumen, Mandeln und gekochtem Ei
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren



Menüvorschlag C

- Pastilla, mit Meeresfrüchten und Glasnudeln
in goldbraun geröstetem Blätterteig
- Goldbraun geröstete Hähnchen, nach marokkanischer
Art mit Zitrone und Oliven
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen
orientalischer Backwaren

Menüvorschlag D

- Pastilla, mit Meeresfrüchten und Glasnudeln in goldbraun geröstetem Blätterteig
- Tajine de 1001 nuits, Tajine mit Lamm und getrockneten Pflaumen serviert mit Mandeln, Honigsauce und Sesam
- goldbraun geröstete Hähnchen, nach marokkanischer Art mit Zitrone und Oliven
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren

Allen Menüs enthalten ...

... ein Dessert wie z.B. frisches Obst der Saison, Mousse au chocolat mit Sauce Vanille. Alle Menüs können individuell Ihren Wünschen nach Zusammengestellt werden.

Weitere Menüs und unsere ausführliche Speisekarte finden Sie auf unsere Homepage unter www.casablanca-catering.de

Buffetvorschlag A

- Harira, mit Einlage, serviert mit frischer Zitrone
- 2 verschiedene Blattsalate
- gebratener Paprikasalat, mit Tomatenstückchen
- eingelegte Zucchini, Auberginen und Champignons
- Reissalat mit Thunfisch, Erbsen und gekochtem Ei
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren

* * *

- Pastilla, mit Meeresfrüchten und Glasnudeln in goldbraun geröstetem Blätterteig
- Hähnchen aus dem Ofen, nach marokkanischer Art, mit Oliven, Mandeln und Zitrone, live geschnitten
- Pikante Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatenmarinade
- Safranreis mit Gemüse
- Röstkartoffeln/Petersilienkartoffeln

Buffetvorschlag B

- Harira, mit Einlage, serviert mit frischer Zitrone
- 2 verschiedene Blattsalate
- gebratener Paprikasalat, mit Tomatenstückchen
- eingelegte Zucchini, Auberginen und Champignons
- Nudelsalat mit verschiedene Gemüsesorten, und gekochtem Ei.
- Briouats – Orientalische Teigtaschen, gefüllt mit Kefta.
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren

* * *

- Tajine Amira – Fisch je nach Angebot, im Ofen zubereitet, mit Tomaten, Karotten und Safran verfeinert
- Lammschulter-/-keule, am Stück in eigenem Jus, mit Trockenpflaumen Mandeln und Sesam bestreut, live aufgeschnitten.
- Tajine de desert – Tajine mit Huhn und marinierten Zitronen mit grünen Oliven und Safran verfeinert.
- Safranreis mit Gemüse
- Röstkartoffeln/Petersilienkartoffeln

Buffetvorschlag C

- Harira, mit Einlage, serviert mit frischer Zitrone
- 2 verschiedene Blattsalate
- Reissalat-mit Thunfisch, Erbsen und Ei und marokkanischem Gurkensalat, grüne Blattsalate
- Marinierte Karotten, mit einer Mischung aus Knoblauch, Zwiebeln, frischem Koriander und Kreuzkümmel.
- Zaalouk, Auberginen mit Tomaten, Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel und Knoblauch.
- Mechouia, Paprika, geröstet mit Tomaten, Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel und Knoblauch.
- Briouats, orientalische Teigtaschen, gefüllt mit Kefta (Hackfleisch), Petersilie und Koriander.
- Marokkanische Zigarren, Blätterteigröllchen, Vegetarisch gefüllt.
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren
- Pastilla, mit Meeresfrüchten und Glasnudeln in goldbraun geröstetem Blätterteig
- Tajine de 1001 nuits, Tajine mit Lamm und getrockneten Pflaumen Serviert mit Mandeln und Honigsauce, Zimt und Sesam.
- Hähnchen aus dem Ofen, nach marokkanischer Art, mit Oliven, Mandeln und Zitrone, live aufgeschnitten
- Pikante Hackfleischbällchen in fruchtiger Tomatenmarinade
- Safranreis mit Gemüse
- Röstkartoffeln/ Petersilienkartoffeln

Buffetvorschlag D

- CousCous Berber Serviert mit Gemüse der Saison, Rosinen und Kichererbsen.
- CousCous des Nomades Serviert mit zartem Lamm und Gemüse der Saison.
- Tajine de 1001 nuits, Tajine mit Lamm und getrockneten Pflaumen Serviert mit Mandeln und Honigsauce, Zimt und Sesam.
- Tajine Atlas, Tajine mit Rind mit Erbsen, Oliven und Safran.
- Marinierte Karotten, mit einer Mischung aus Knoblauch, Zwiebeln, frischem Koriander und Kreuzkümmel.
- Harira, traditionelle Marokkanisch Gemüsesuppe mit Tomaten, Safran und diversen orientalischen Gewürzen, serviert in einer Espressotasse.
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren

Vom Grill

- Lammkotelettes, gegrillt, Mariniert mit marokkanischen Gewürzen
- Putenbruststeaks Scampispieße mit Tomatenkonfit
- Gemüsespieße mit dreierlei Gemüsesorten
- kleine Hackfleischspieße, mit Zwiebeln und Safran
- kleine Fischfiletspieße, fruchtig mariniert, mit trockenem Koriander bestreut
- Grillkartoffeln
- Ruccola und Feldsalat mit 2 verschiedenen Dressings
- Zaalouk, Auberginen mit Tomaten, Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel und Knoblauch.
- Mechouia, Paprika, geröstet mit Tomaten, Koriander, Petersilie, Kreuzkümmel und Knoblauch.
- Dips, es werden 3 verschiedene, hausgemachte Dips zu den Speisen angeboten.
- Brotkorb mit verschiedenen Variationen orientalischer Backwaren

Fingerfood

- Harira, mit Einlage, serviert mit frischer Zitrone
- Mini Pastilla, dünner Teig, ähnlich dem Blätterteig, gefüllt mit Mandeln und Geflügelfleisch.
- Briouats, orientalische Teigtaschen, gefüllt mit Kefta (Hackfleisch), Petersilie und Koriander.
- Marokkanische Zigarren, Blätterteigröllchen, Vegetarisch gefüllt.
- Gebratene Merguez (würzige Lammwürstchen), angerichtet auf einem Salatbett der Saison, mit Orangen-Honig-Dressing
- Msmen, marokkanische hausgemachte Blätterteigfladen

Service

- Wir stellen professionelles orientalisches gekleidetes Personal
- Dekoration aller Art
- Wir vermitteln Location aller Art
- Wir kümmern uns um Ihre Hochzeitstorte
- Negafa aus Wunsch mit Henna-Abend
- Professionelles Kamera- Team / männlich sowie weiblich
- Orchester aller Art
- Anashid
- Dakka Marrakschia
- Essaoua
- DJ, männlich als auch weiblich
- Bauchtänzerin/ Bauchtanzgruppe
- Feuershow
- Juwelier
- Fakirshow
- Schlangenshow
- Wahrsagerkunst
- Limousine
- Beduinenzelt
- Bühnenbeleuchtung
- Dekorlicht
- uvm.

Dekoration

- Tischdecken, Stoff
- Servietten, Stoff
- Blumengestecke
- Kerzenleuchter, 3-armig, 45cm hoch
- Teelichter, 4 Lichter pro Tisch
- Stuhlhoussen, cremefarben
- Große grüne Pflanzen
- Orientalisches Prinzenzelt, wetterfest mit Kronleuchter
- Hazirat (Bodenbelag)
- Cedaris (marokkanische Sitze) mit dazugehörigen Kissen
- Boufat (Sitzkissen)
- orientalische Tische
- orientalische Windlichter
- Hennalampen
- Stehtische
- Absperrung für Eingangsbereich
- roter Teppich für Eingangsfoyer

Equipment

Wir bieten orientalisches sowie auch klassisches Equipment an.

- marokkanische Teegläser
- Teller
- Gläser
- Dessertteller
- Kuchengabeln
- Kuchenteller
- Kaffeegeschirr
- Gläser für den Empfang
- Marokkanische Tee-Ecke, mit Polster
Kissen und Teppich
- Besteck

Preise

Die Preise sind abhängig von Ihren individuellen Wünschen und der zu bewirtenden Personenzahl.

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Wir würden uns sehr freuen Sie bald orientalisches
verwöhnen zu dürfen ...



CASABLANCA CATERING
orientalische Augenblicke

Casablanca- Catering KG

Grafenberger Allee 32
40237 Düsseldorf

Büro: 0211- 58 67 06 20

Fax: 0221- 58 67 06 99

Handy: 0163- 77 66 903

Email: info@casablanca-catering.de

[www.casablanca-catering](http://www.casablanca-catering.de)