

Vorschläge

Menü-1

Meza Teller

Sieben verschiedene Vorspeisen

Vorspeisen:

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot,
Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Kichererbsencreme mit Sesamcreme

Mutabbal: Auberginencreme mit Sesamcreme

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Preis pro Person

€ 20,90

Vorschläge

Menü- 2

Meza Vorspeisen

Zehn verschiedene Vorspeisen

Vorspeisen:

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot,
Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Pikantes Kichererbsenmus mit Sesamöl
(Tahina), Zitronensaft

Mutabbal: Gegrillten Auberginen, Sesamöl (Tahina),
Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit bunten Gewürzstempeln

Warak Inab: Weinblätter, gefüllt mit Reis, Tomaten, Zwiebeln,
Petersilie, Pfefferminze, in Zitronensaft, Salz und Olivenöl

Loubieh: Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce
mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

Mhammara: Leicht scharf gewürztes Nusspüree

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle
serviert mit Sesamcreme

Preis pro Person

€ 29,90

Vorschläge

Menü- 3

Meza Vegetarisch

Sieben verschiedene Vorspeisen
und eine vegetarische Hauptspeise
Nach Auswahl.

Vorspeisen:

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot,
Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Kichererbsencreme mit Sesamcreme

Mutabbal: Auberginencreme mit Sesamcreme

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Hauptgericht

Nachwahl:

Fasulieh Bizzeit: Dicke weiße Bohnen, gekocht mit frischem
Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

Lubih Bizzeit: Grüne Bohnen, gekocht in Tomatensauce
mit Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

Bamih Bizzeit: Grüne Okraschoten, gekocht in
Tomatensauce mit Zwiebeln und Olivenöl

Diese Hauptspeisen werden mit
Libanesischem Reis serviert

Preis pro Person

€ 35,90

Vorschläge

Menü- 4

Meza & Maschawi

Dies ist ein Sammelbegriff für gemischte Vorspeisen- und Hauptspeisenplatten. Die Schälchen und Platten werden auf dem Tisch so gestellt, dass jeder sich beliebig bedienen kann, bestehend aus:

Vorspeisen

Tabbuli: Petersiliensalat mit Weizenschrot, Olivenöl und Zitronensaft

Hommus: Kichererbsencreme mit Sesamcreme

Mutabbal: Auberginencreme mit Sesamcreme

Labneh: Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz

Sambusik: Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse

Fatayer: Gefüllte Teigtaschen mit Spinat

Falafel: Vegetarische Frikadelle

Hauptspeisen

Vom Lavastein-Grillplatte bestehend aus:

Lahm Mishwi: Lammfiletstückchen am Spieß

Tawok: Marinierten Hähnchenbrustfiletstückchen am Spieß

Kafta: Lammhackspieß mit Petersilien und libanesischen Gewürzen

Preis pro Person

€ 39,90

Vorschläge

Menü- 5

Meza & Asmak

Dies ist ein Sammelbegriff für gemischte Vorspeisen- und Hauptspeisenplatten. Die Schälchen und Platten werden auf dem Tisch so gestellt, dass jeder sich beliebig bedienen kann, bestehend aus:

Vorspeisen

- Tabbuli:** Petersiliensalat mit Weizenschrot
- Mutabbal:** Auberginencreme mit Sesamcreme
- Hommus:** Kichererbsencreme mit Sesamcreme
- Labneh:** Hausgemachter Rahmquark mit Pfefferminz
- Sambusik:** Gefüllte Teigtaschen mit Schafskäse
- Fatayer:** Gefüllte Teigtaschen mit Spinat
- Falafel:** Vegetarische Frikadelle

Hauptgericht

- Dorade Royal:**
Gegrillt und serviert mit zwei verschiedenen Soßen
auf geröstetem libanesischem Brot

Preis pro Person.
€ 39,90

Spezial

Menü- 6

Suppe

Linsencremesuppe **oder** Gemüsesuppe

Vorspeisen

Hommus, Mutabbal, Tabbuli, Lahbneh, Käsetaschen
Spinattaschen, Falafel und Kibbeh (Lammhäppchen)

Hauptgericht

(Fisch)

Dorade Royal:

Gegrillt und serviert mit zwei verschiedenen
Soßen auf geröstetem libanesischem Brot
oder

Hauptgericht

(Mixgrill)

Vom Lavastein-Grillplatte bestehend aus:

Lahm Mishwi: Lammfiletstückchen am Spieß

Tawok: Marinierten Hähnchenbrustfiletstückchen am Spieß

Kafta: Lammhackspieß mit libanesischen Gewürzen

Dessert

Muhallabiyeh: Libanesischer Pudding mit dem
Geschmack von Orangen-Blüten-Wasser
oder

Baklawa: Libanesische Gebäckstückchen
gefüllt mit Pistazien und Mandeln

Preis pro Person

€ 49,90