

Catering

marokkanisch & homemade

welcomeCafé

B O W L S im Glas serviert

Marokkanische Hähnchen-Bowl

mit Couscous, Linsen, Kichererbsen, Tomaten-Gurken-Paprika-Salat, Karottensalat, gegrillte Hähnchenbruststücke, Erdnuss-Sauce und Joghurt, Lauchzwiebeln und schwarzem Sesam

Welcome Bowl

mit Reis, Linsen, Mais, Tomaten-Gurken-Paprika-Salat, Rote Bete, Karottensalat, Hähnchenbruststücke mit Teriyakisauce, Joghurt- und weiße Balsamico- oder Wasabicreme, Walnusskerne und schwarzem Sesam

Falafel Bowl

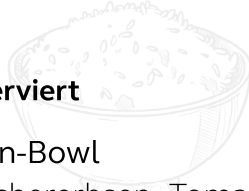
mit Couscous oder Reis, Kichererbsen, Tomaten-Gurken-Paprika-Salat, Rote Bete, Karottensalat, Joghurt- und weiße Balsamicocreme, Walnusskerne und schwarzem Sesam

Salat-Bowl

mit Couscous, Blattsalat, Linsen, Kichererbsen, Tomaten-Gurken-Paprika-Salat, rote Bete, grüne Oliven, Hirtenkäse oder Falafel, Joghurt und weißes Balsamico-Dressing

Linsen-Salat

mit geräucherten Forellen-oder Lachsfilets, Blattsalat, Belugalinsen, Tomaten, Gurken, Paprika, Apfelspalten, Honig, Olivenöl, schwarzer Sesam



H Ä P P C H E N

Blätterteigteilchen

Blätterteighäppchen wahlweise mit Fleisch, Gemüse oder Fisch

Gemüse - Sticks

Saisonale Gemüsesticks nach Wahl mit verschiedenen Dips nach Wahl

S U P P E / E I N T O P F

Suppe oder Eintopf angepasst an die Saison

S T U L L E / B A G U E T T E /

Belegt nach Wahl

Belegte Stullen, Baguettes oder Paninis ganz oder in Scheiben. Zum Beispiel mit:

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Weichkäse, Rotebeete, Apfel mit Walnüssen und Apfel-Aprikosen-Chutney
- Curry-Hähnchen mit Tomate, Gurke und Käse

Q U I C H E

Quiche mit Zutaten der Saison

Unsere Caterings werden immer in kleinen Portionen angerichtet. Entweder im Glas, als Spieß oder zum Beispiel als Schnittchen - also ganz nach dem Motto:

„mit einem Haps im Mund!“



Alles kann, nichts muss! Die oben aufgeführten Gerichte und Zutaten sind ein kleiner Auszug aus unserem Angebot. Solltet ihr bestimmte Wünsche in Bezug auf die Zutaten und Gerichte haben, sowie Unverträglichkeiten oder ihr wünscht euch ein vegetarisches oder veganes Catering für eine Veranstaltung, dann lasst es uns wissen und wir stellen euch ein individuelles Angebot zusammen.

FRÜHSTÜCK

Frühstück für das ganze Team? Kein Problem! Wir stellen euch auf Wunsch ein Frühstück für alle zusammen. Gerne liefern wir euch auch den Welcome Café Hauskaffee dazu! Natürlich bekommt ihr auch vegetarische und vegane Alternativen.

Süßes Frühstück

frisch gepresster Orangensaft 0,1 l, Croissant oder Schokocroissant, kleines Baguette-Brot, Butter, Marmelade, Frischkäse, Käse

Welcome Frühstück

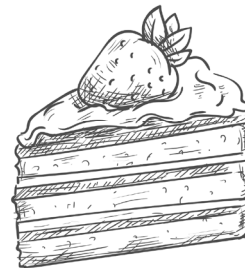
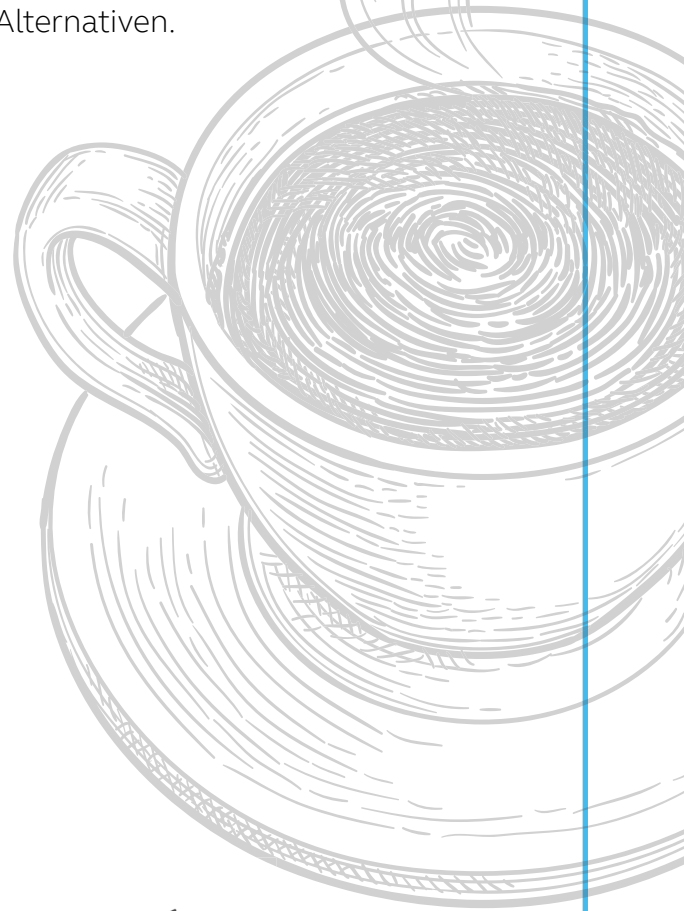
frisch gepresster Orangensaft 0,1 l, Scheiben Vollkornbrot, Baguette-Brot, Croissant, Butter, Marmelade, Scheibenkäse, Weichkäse, Hähnchenwurst, gekochtes Ei

Nezhas Frühstück (marokkanisch)

Kaffee, frisch gepresster Orangensaft 0,1 l, Baguette-Brot, Pfannkuchen oder Waffel, Marmelade, Olivenöl, Erdnussbuttercreme, Frischkäse, gekochtes Ei, Oliven

GETRÄNKE

Solltest du Softgetränke, Bier, Wein, Säfte oder Kaffee/Tee für deine Veranstaltung benötigen, lass' es uns wissen!



SWEETS

marokkanische Gebäckstücke
zum Beispiel: Makroudh, Mille
Feuille, Ma amoul, Kaab Lghzal
uvm.

Geschmischte Platte mit
hausgemachten Kuchen und
Gebäckstücken.

Ganze Torten und Kuchen
für deine Veranstaltung
nach Wünsche.

Wir freuen uns über eure Anfrage. Teilt uns doch gleich die Personenzahl,
Datum, Unverträglichkeiten & Wünsche mit!

office@welcomecafe.de