








Unsere Angebote

für feine orientalische Speisen auf Ihrer Feier

Vorspeisen

Preis pro Portion

- | | |
|---|--|
| <p>Gemischter Salat nach syrischem Rezept </p> <p>Tomaten, Gurken Petersilie, grüner Salat, Zwiebeln, fein gewürzt an einer Sauce aus Olivenöl, Zitronensaft, mit Minze und Knoblauch verfeinert</p> | <p>€ 3,50</p> |
| <p>Taboulé </p> <p>Petersilie, Bulgur, Tomaten, Zitronensaft</p> | <p>- ab 5 Portionen - € 4,50</p> |
| <p>Gefüllte Weinblätter </p> <p>aus eigener Herstellung – mit einer feinen Füllung aus Reis, Gemüse, Petersilie, Olivenöl, Zwiebeln und Gewürzen</p> | <p>8 Stück pro Portion
- ab 5 Portionen - € 4,50</p> |
| <p>Hummus </p> <p>Püree aus gekochten Kichererbsen, mit Tahin (Sesammus), Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl und Kreuzkümmel fein abgeschmeckt</p> | <p>€ 2,90</p> |
| <p>Baba Ganoush </p> <p>Püree aus gegrillter Aubergine, mit Granatapfel, Olivenöl und Petersilie verfeinert</p> | <p>€ 3,40</p> |







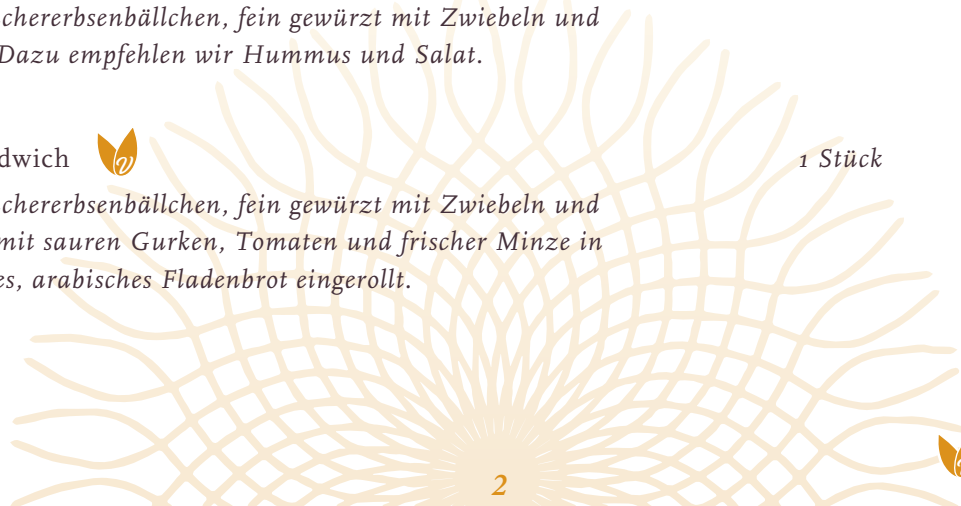
Preis pro Portion

Suppen

- Rote Linsensuppe 
nach syrischem Rezept € 2,20
- Mahluta – Linsensuppe mit Reis 
nach syrischen Rezept – scharf gewürzt € 2,20
- Gemüsesuppe 
mit Nudeln, fein gewürzt mit arabischer Note € 2,80

Hauptgerichte

- Kabsah € 6,40
Ein Reisgericht mit Hühnchen und speziellen Kabsah-Gewürzen, verfeinert mit Cashew-Nüssen und Mandeln.
- Freekeh ma Faroush € 6,40
Ein syrisches Rezept mit Freekeh, Cashewnüssen, Pistazien und feinen Gewürzen. Freekeh ist ein grün geernteter Weizen, der getrocknet und geröstet wird, was ihm das unverwechselbare Aroma verleiht. „Ma faroush“ heißt „mit Hühnchen“.
- Falafel  10 Stück € 3,30
Frittierte Kichererbsenbällchen, fein gewürzt mit Zwiebeln und Koriander. Dazu empfehlen wir Hummus und Salat.
- Falafel-Sandwich  1 Stück € 3,50
Frittierte Kichererbsenbällchen, fein gewürzt mit Zwiebeln und Koriander, mit sauren Gurken, Tomaten und frischer Minze in hauchdünnes, arabisches Fladenbrot eingerollt.





Preis pro Portion

Kabab Hindi

€ 8,90

„Indisches Kebab“ – eine indische Spezialität mit Rinderhackfleisch, die sich in ganz Syrien etabliert hat und gerne gekocht wird. Das Besondere an der syrischen Variante sind die Gewürze. Ein Hauch von Kardamom, Ingwer und Zimt mit Granatapfel runden die Speise ab und lassen sie zu einem Geschmackserlebnis werden. Dazu empfehlen wir Reis.

Okra-Gemüse

- ab 5 Portionen -

€ 6,40

Fein gegarte Okra-Schoten in einer würzigen Tomatensauce, mit Rindfleisch. Dazu empfehlen wir Reis.

Fasulye

€ 6,40

Gekochte weiße Bohnen, mit Rindfleisch und Tomatensoße. Dazu empfehlen wir Reis oder Bulgur.

Molokhia

€ 7,90

Ein Blattgemüse, das aus getrockneten Malvenblättern, genauer „Muskraut“, zubereitet wird. Nach einer alten Sage hat das Gemüse sogar eine heilende Wirkung. Zubereitet mit Hähnchen und feinen Gewürzen schmeckt es aber auch einfach herzhaft und himmlisch lecker. Dazu empfehlen wir Reis.

Mudjadarah, dazu Salat



€ 4,50

Ein fein gewürztes Linsengericht aus schwarzen Linsen mit Röstzwiebeln nach syrischer Art, das wahlweise mit Bulgur oder mit Reis zubereitet werden kann. Wir servieren Mudjadarah mit einer würzigen Joghurtsauce, wahlweise in der „Ayran“-Variante zum Trinken.

Shawarma, dazu Pommes und Salat

€ 8,50

Shawarma ist die „edlere Form des Döners“. Sie wird mit Hähnchenfleisch zubereitet und im Gegensatz zu dem deutsch/türkischen Döner mit speziellen Gewürzen sowie einer Marinade aus Granatapfelsirup verfeinert und im dünnen arabischen Fladenbrot gerollt.





Preis pro Portion

Kibbeh

Bulgur wird mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen und Gewürzen zu kleinen Bällchen geformt und ausgebacken. Ein Gericht das viele Hände – und viel Zeit – zur Herstellung braucht und in Syrien zu besonderen Festen gereicht wird. Dazu empfehlen wir Salat oder Taboulé.

5 Stück pro Portion
- ab 5 Portionen -

€ 7,50

Maqlubah

Maqluba = übersetzt: kopfüber. Das Reisgericht mit Rindfleisch und Auberginen wird wie eine Tarte „auf dem Kopf“ gebacken und danach umgedreht. Es wird mit feinen Gewürzen zubereitet und mit Mandeln und Cashewkernen garniert.

- ab 5 Portionen -

€ 7,90

Beilagen

Reis

fein zubereitet und gewürzt nach syrischem Rezept, mit schmackhafter Nudel-Beigabe

- ab 5 Portionen -

€ 1,10

Bulgur

€ 0,90

Brot

€ 0,60

Arabisches Brot

€ 0,90

Nachspeisen

Halawit Al Jeben

Kleine, fein-süße Röllchen mit einer Füllung aus Grieß, Frischkäse und Pistazien, mit Rosenwasser verfeinert

Stück
- ab 5 Portionen -

€ 1,50

Arabisches Gebäck

mit hauchdünnem Teig, vielen Pistazien und weiteren feinen Zutaten wie Orangenblütensirup. In liebevoller Handarbeit gefertigt in einer befreundeten Manufaktur in der Region.

pro 100 g

€ 4,-



Mietpreise für Geschirr etc.

Preis pro Stück

Teller

€ 0,20

- Große Teller
- Suppenteller
- Kuchenteller

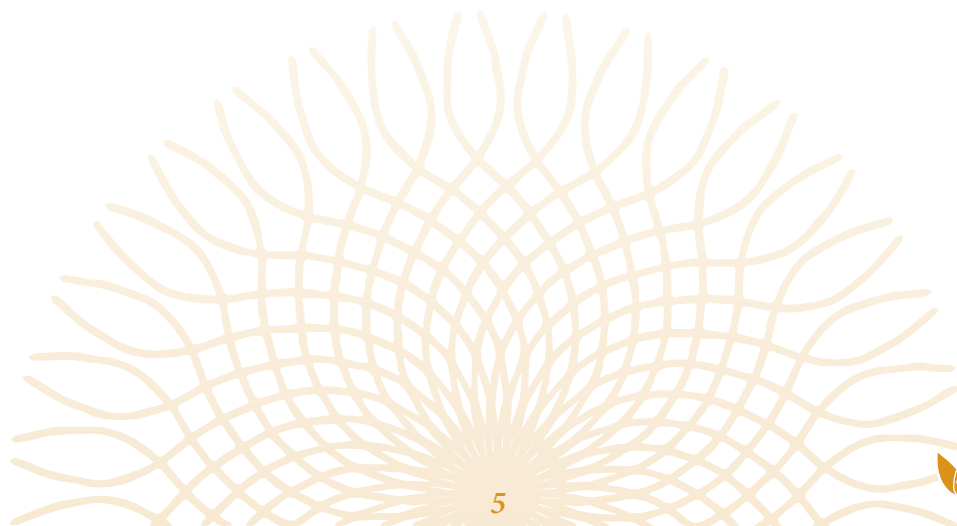
Besteck

€ 0,10

- Löffel
- Gabel
- Messer
- Kaffeelöffel
- Kuchengabel

Anlegebesteck

€ 0,20



vegetarisch

Angebot



La Lumière – Saveurs du Sud GmbH
Marktplatz 18
71691 Freiberg a. N.
Telefon 0 71 41 / 992 48 24
mobil 01 57 / 80 93 34 91
www.lumiere-freiberg.de

Termin _____ Uhrzeit der Anlieferung _____

Lieferadresse _____

Speise	Anzahl / Portionen	Einzelpreis / €	Gesamtpreis / €
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
Gesamtsumme brutto			
enthält 7% Umsatzsteuer			
Summe netto			

Ja! Das Angebot nehme ich gerne an und bestelle hiermit verbindlich.

Ort, Datum

Unterschrift Kunde