



## Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 11. bis 15. November


### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mercimek Köftesi   
(Linsen Bällchen)

Tomaten-Mozzarella-Röllchen 

Mediterraner Pasta-Salat 

Kichererbsen Veloutee   
mit Harissa

Lib el kousa 

### MEZZE HAUPTGÄNGE

Maispouladenbrust «Supreme» (FR)

Melanzane 

Weisswein-Risotto 

Geschmorte Randen 

Menu from 11<sup>th</sup> to 15<sup>th</sup> November


### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mercimek Köftesi   
(Lentil Pattis)

Tomato mozzarella rolls 

Mediterranean pasta salad 

Chickpea veloutee   
with harissa

Lib el kousa 

### MEZZE MAIN COURSES

Corn poularde breast "supreme"

Melanzane 

White wine-Risotto 

Braised beetroot 


Menu vom 18. bis 22. November

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Crevetten Cocktail

Gebackene Aubergine «Tahini» 

Orientalischer Linsen-Salat 

Randenschaum-Süppchen 

Kürbis-Hummus   
mit Kürbiskernen

### MEZZE HAUPTGÄNGE

Lamm-Tajine ()

Gerösteter Blumenkohl   
mit Granatapfel

Kräuter Couscous 

Geschmortes Wurzelgemüse 

Menu from 18<sup>th</sup> to 22<sup>nd</sup> November

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Shrimp cocktail

Baked aubergine "Tahini" 


Oriental lentil salad 

Beetroot foam soup 


Pumpkin hummus   
with pumpkinseed

### MEZZE MAIN COURSES

Lamb tajine ()

Roasted cauliflower   
with pomegranate

Herb couscous 

Braised root vegetables 

 Vegan  vegetarisch

eldora