



la l'é

## Mediterrane Antipasti Platten

können als Vorspeise oder Hauptspeise bestellt werden.

„Querbeet“ ohne Meeresfrüchte und Fisch.

z.B. Oliven, Peperoni, gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gegrillte Steinchampignons, Schafskäse, Artischocken, Schafskäsecremes, Schafskäse, eingelegte Peperoni, Pepper Drops, Frischkäsecremes.

ab 45,- € bestellbar  
mit Shrimps und Riesengarnelen ab 50,-€

## Antipastiplatte mit original türkischen Vorspeisen

Vorspeisenplatte (auch als Hauptspeise) mit mediterranen Spezialitäten, verfeinert mit türkischen Vorspeisen. Exklusiv für Sie aus frischen, gesunden Zutaten hergestellt.

### Dips

#### Tzatziki (Cacik)

mit frischen Gurkenraspeln

#### Haydari

Sahnejoghurt mit Minze und Chili

#### Ezme

pikante Tomatenpaste mit Peperoni und Granatapfel-Crema

#### Humus

#### Auberginencreme

#### Olivencreme

mit frischem Basilikum

#### Harissa

scharfe Paste mit frischem Chili, Koriander und Cumin

#### Walnuss-Tomatenpaste

#### Schafskäsecremes

(Chili, Basilikum, Schwarzkümmel, getrocknete Tomaten)

#### Karotten-Joghurt Dip

#### Babagannus

geröstete Auberginen mit Tahin

Frische und Genuss

EFES



Feinkost

Marktstraße 6  
67677 Enkenbach-Alsenborn  
www.efes-enkenbach.de

## **Salate** (auf Wunsch auch in Gläsern)

### **Auberginensalat**

mit gegrillten oder  
mit gerösteten Auberginen

### **Reisnudelsalat mit frischem Dill**

### **Kartoffelsalat**

mit Frühlingszwiebeln, glatter Petersilie, frisch  
ausgespresstem Zitronensaft und Cornichons

### **Tomatensalat**

mit Minze, Granatapfel-Crema,  
würzig pikant mit Walnüssen

### **Antipastisalat**

### **Blattsalate**

mit Rucola, Radicchio  
und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

### **Kuskussalat**

### **Bauernsalat**

mit Paprika, Hirtenkäse, Gurken, Oliven...

### **Krautsalat**

je nach Saison mit Radieschen, Rettich,  
Gurken, Fenchel...

### **Karottensalat mit frischen Kräutern**

### **Champignonsalat mit frischen Kräutern**

### **Reissalat mit Shrimps**

### **Weißer Bohnensalat**

garniert mit gekochten Eiern

### **Linsensalat**

### **Kichererbsensalat**

### **Rotkrautsalat**

mit frisch gepresstem Orangensaft

### **Olivensalat**

### **Bohnensalat**

in hausgemachter Tomatensoße

## **Warme Vorspeisen**

### **Auberginen**

gegrillt und gefüllt mit Rinderhackfleisch  
oder pikantem Gemüse

### **Riesenbohnen**

in hausgemachter Tomatensoße, im Ofen mit  
geriebenem Käse überbacken

### **Überbackener Schafskäse**

mit Peperoni, Oliven, Tomaten  
und Zwiebelringen

### **Teigblätter**

gefüllt mit Gemüse der Saison

### **Gegrillte Auberginen in Tomatensoße**

### **Gemüsebratlinge**

aus Zucchini, Blumenkohl oder Spinat

## **Fingerfood**

### **Mücver**

Gemüsebratlinge aus Zucchini oder Blumenkohl  
mit Weichkäse

### **Mercimek Köftesi**

Rote Linsen Röllchen  
mit frischen Kräutern und Minze

### **Patates Köftesi**

Kartoffel Röllchen mit frischer Petersilie

### **Bulgur Köftesi**

Bulgur Röllchen mit Minze und Paprikamark

### **Icli Köfte**

Bulgur Bällchen gefüllt mit  
Rinderhackfleisch und Walnüssen

### **Gegrillte Auberginen oder rote Spitzpaprika**

gefüllt mit Weichkäse

### **Gegrillte frische Steinchampignons**

gefüllt mit Hirtenkäse, im Ofen gebacken

### **Teigtaschen** (hausgemacht)

gefüllt mit Spinat, Weichkäse  
oder Rinderhackfleisch

### **Teigblätterrollen**

gefüllt mit Weichkäse oder Kartoffeln

### **Grüne Mini Paprika**

gefüllt mit pikantem Reis

### **Hähnchenspieße**

in Honig-Sesam-Marinade

### **Mini Lahmacun**

### **Yufka**

gefüllt mit Hähnchenfilet oder Gemüse

### **Artischockenherzen**

gefüllt mit Thunfischcreme

### **Rinderhackfleischbällchen**

auf Minigurkenscheiben

### **Baby- Kartoffeln, gefüllt mit Shrimps**

### **Kartoffel-Rösti mit Lachs**

### **Camembert-Ecken**

mit Datteln, Walnuss und  
Erdbeeren/Himbeeren

### **Gorgonzola Bällchen**

mit gerösteten Mandeln

### **Schafskäsewürfel – Spieße**

mit Melone und Minze

### **Pumpernickel mit Schafskäsecreme**

### **Gefüllte Tomaten**

### **Paprikaschnecken**

## Menü 1

Rote Linsensuppe mit Minze  
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Tomatensalat (leicht pikant)  
mit Granatapfel-Crema  
Grüner Salat mit Walnuss-Minzsoße



Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade  
Reis mit Mandeln



Baklava mit Mandeln

## Menü 2

Antipastiteller  
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Gemüsebratlinge aus Zucchini  
Karottensalat mit Frühlingszwiebeln



Lachs auf Spinat  
Rosmarinkartoffeln



Getrocknete Aprikosen in Honig-  
Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit  
Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

## Warme Speisen

**Köfte-Rinderhackfleischtaler**  
auf Wunsch gefüllt mit Weichkäse

**Rinderhackfleischbällchen**  
mit gegrilltem Gemüse

**Kalbsbraten**  
aus dem Ofen

**Kalbssteaks**

**Lammfleisch**  
mit Kichererbsen und Koriander

**Rindfleischstreifen mit Paprika**

**Hähnchenbrustfilet**  
in Champignonrahmsauce

**Hähnchenspieße**  
in hausgemachter Tomatensoße

**Lachs mit Spinat**

## Desserts

**Getrocknete Feigen**  
in Honig-Milch gebacken, gefüllt mit  
Walnüssen. serviert mit Kaymak (Mascarpone)

**Getrocknete Aprikosen**  
in Honig-Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit  
Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

**Hausgemachte Baklava**  
mit Walnüssen, Pistazien oder Mandeln

**Obstplatte oder Obstsalat**  
je nach Saison mit Melonen, Ananas, Trauben,  
Erdbeeren, Himbeeren, Feigen, Orangenfilets,  
Datteln und Nüssen

**Je nach Saison Dessert in Gläsern**  
z.B. Kürbisdessert mit Mascarpone und  
Walnusskrokant, Sahnejoghurt mit  
hausgemachter Fruchtsoße (Erdbeere, Mango,  
Birne, Karamell...)



## Mediterrane Antipasti Platten

können als Vorspeise oder Hauptspeise bestellt werden.

„Querbeet“ ohne Meeresfrüchte und Fisch.

z.B. Oliven, Peperoni, gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, gegrillte Steinchampignons, Schafskäse, Artischocken, Schafskäsecremes, Schafskäse, eingelegte Peperoni, Pepper Drops, Frischkäsecremes.

ab 35,- € bestellbar  
mit Shrimps und Riesengarnelen ab 50,-€

## Antipastiplatte mit original türkischen Vorspeisen

Vorspeisenplatte (auch als Hauptspeise) mit mediterranen Spezialitäten, verfeinert mit türkischen Vorspeisen. Exklusiv für Sie aus frischen, gesunden Zutaten hergestellt.

## Dips

### Tzatziki (Cacik)

mit frischen Gurkenraspeln

### Haydari

Sahnejoghurt mit Minze und Chili

### Ezme

pikante Tomatenpaste mit Peperoni und Granatapfel-Crema

### Humus

### Auberginencreme

### Olivencreme

mit frischem Basilikum

### Harissa

scharfe Paste mit frischem Chili, Koriander und Cumin

### Walnuss-Tomatenpaste

### Schafskäsecremes

(Chili, Basilikum, Schwarzkümmel, getrocknete Tomaten)

### Karotten-Joghurt Dip

### Babagannus

geröstete Auberginen mit Tahin

## Salate (auf Wunsch auch in Gläsern)

### Auberginensalat

mit gegrillten oder mit gerösteten Auberginen

### Reisnudelsalat mit frischem Dill

### Kartoffelsalat

mit Frühlingszwiebeln, glatter Petersilie, frisch ausgepresstem Zitronensaft und Cornichons

### Tomatensalat

mit Minze, Granatapfel-Crema, würzig pikant mit Walnüssen

### Antipastisalat

### Blattsalate

mit Rucola, Radicchio und hausgemachter Kräuter-Vinaigrette

### Kuskussalat

### Bauernsalat

mit Paprika, Hirtenkäse, Gurken, Oliven...

### Krautsalat

je nach Saison mit Radieschen, Rettich, Gurken, Fenchel...

### Karottensalat mit frischen Kräutern

### Champignonsalat mit frischen Kräutern

### Reissalat mit Shrimps

### Weißer Bohnensalat

garniert mit gekochten Eiern

### Linsensalat

### Kichererbsensalat

### Rotkrautsalat

mit frisch gepresstem Orangensaft

### Olivensalat

### Bohnensalat

in hausgemachter Tomatensoße

## Warme Vorspeisen

### Auberginen

gegrillt und gefüllt mit Rinderhackfleisch oder pikantem Gemüse

### Riesenbohnen

in hausgemachter Tomatensoße, im Ofen mit geriebenem Käse überbacken

### Überbackener Schafskäse

mit Peperoni, Oliven, Tomaten und Zwiebelringen

### Teigblätter

gefüllt mit Gemüse der Saison

### Gegrillte Auberginen in Tomatensoße

### Gemüsebratlinge

aus Zucchini, Blumenkohl oder Spinat

## Fingerfood

### Mücver

Gemüsebratlinge aus Zucchini oder Blumenkohl mit Weichkäse

### Mercimek Köftesi

Rote Linsen Röllchen mit frischen Kräutern und Minze

### Patates Köftesi

Kartoffel Röllchen mit frischer Petersilie

### Bulgur Köftesi

Bulgur Röllchen mit Minze und Paprikamark

### Icli Köfte

Bulgur Bällchen gefüllt mit Rinderhackfleisch und Walnüssen

### Gegrillte Auberginen oder rote Spitzpaprika

gefüllt mit Weichkäse

### Gegrillte frische Steinchampignons

gefüllt mit Hirtenkäse, im Ofen gebacken

### Teigtaschen (hausgemacht)

gefüllt mit Spinat, Weichkäse oder Rinderhackfleisch

### Teigblätterrollen

gefüllt mit Weichkäse oder Kartoffeln

### Grüne Mini Paprika

gefüllt mit pikantem Reis

### Hähnchenspieße

in Honig-Sesam-Marinade

### Mini Lahmacun

### Yufka

gefüllt mit Hähnchenfilet oder Gemüse

### Artischockenherzen

gefüllt mit Thunfischcreme

### Rinderhackfleischbällchen

auf Minigurkenscheiben

### Baby- Kartoffeln, gefüllt mit Shrimps

### Kartoffel-Rösti mit Lachs

### Camembert-Ecken

mit Datteln, Walnuss und Erdbeeren/Himbeeren

### Gorgonzola Bällchen

mit gerösteten Mandeln

### Schafskäsewürfel – Spieße

mit Melone und Minze

### Pumpnickel mit Schafskäsecreme

### Gefüllte Tomaten

### Paprikaschnecken

## Menü 1

Rote Linsensuppe mit Minze  
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Tomatensalat (leicht pikant)

mit Granatapfel-Crema

Grüner Salat mit Walnuss-Minzsoße



Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade

Reis mit Mandeln



Baklava mit Mandeln

## Menü 2

Antipastiteller  
hausgemachtes Fladenbrot



Tzatziki

Gemüsebratlinge aus Zucchini

Karottensalat mit Frühlingszwiebeln



Lachs auf Spinat

Rosmarinkartoffeln



Getrocknete Aprikosen in Honig-

Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit

Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

## Warme Speisen

### Köfte-Rinderhackfleischtaler

auf Wunsch gefüllt mit Weichkäse

### Rinderhackfleischbällchen

mit gegrilltem Gemüse

### Kalbsbraten

aus dem Ofen

### Kalbssteaks

### Lammfleisch

mit Kichererbsen und Koriander

### Rindfleischstreifen mit Paprika

### Hähnchenbrustfilet

in Champignonrahmsoße

### Hähnchenspieße

in hausgemachter Tomatensoße

### Lachs mit Spinat

## Desserts

### Getrocknete Feigen

in Honig-Milch gebacken, gefüllt mit Walnüssen, serviert mit Kaymak (Mascarpone)

### Getrocknete Aprikosen

in Honig-Zitronenwasser gebacken, gefüllt mit Kaymak (Mascarpone) und Pistazien

### Hausgemachte Baklava

mit Walnüssen, Pistazien oder Mandeln

### Obstplatte oder Obstsalat

je nach Saison mit Melonen, Ananas, Trauben, Erdbeeren, Himbeeren, Feigen, Orangenfilets, Datteln und Nüssen

### Je nach Saison Dessert in Gläsern

z.B. Kürbisdessert mit Mascarpone und Walnusskrokant, Sahnejoghurt mit hausgemachter Fruchtsoße (Erdbeere, Mango, Birne, Karamell...)