

## *Arabische Nacht*

Kundenbindung der ganz besonderen Art? Wir entführen Sie in eine Arabische Nacht, mit allem was dazu gehört.

~~~~~

Ein Empfang aus **Tausend und einer Nacht**.

Mit rhythmischen Klängen, einem Orient - Drink und mit weiteren Geflogenheiten des Orients werden Sie am Eingang vertraut gemacht.

~~~~~

Lassen Sie Ihre Sinne von den besten Köchen Arabiens mit orientalischen Köstlichkeiten verwöhnen. Frisch zubereitet direkt vor den Augen Ihrer Gäste! Eine Verzauberung, die Sie in eine ferne Welt entführt und Ihre Träume wahr werden lässt...

- Vorspeisen:
- Tabouleh  
Salat aus feingehackter Petersilie, frischen Tomaten, Zwiebeln, Weizenschrot, Olivenöl und Zitronensaft
  - Hommos  
Auberginen-Sesampüree, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl
  - Baba Ghannosch  
Kichererbsen-Sesampüree, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl
  - Arabian Soup  
Arabische Linsen, Zwiebeln, Petersilie, und orientalische Gewürze
- Warme Speisen:
- Schisch Tavuk  
würzig eingelegte Hähnchenstücke
  - Schawarma Deluxe  
pikant mariniertes Hähnchenfleisch vom Grill
  - Kibbeh Teller  
feingewürztes Lammhackfleisch mit Zwiebeln und Pinienkernen im Reis-Weizenschrotmantel
  - „Der fliegende Teppich“  
Verschiedene Rollen aus Fladenbrot, Salat Hommos, Sesamsauce und vielem mehr
- Nachspeisen:
- Arabische Süßigkeiten  
Dattelstangen, Pistaziengebäck, Feigenkugeln mit verschiedenen Nussorten, Grieshonigkuchen und Grieskuchen

~~~~~

**Der Orient** verführt unsere Sinne und beschreibt die große Sehnsucht nach Verzauberung...eine orientalische Bauchtanzeinlage und die atemberaubende Schlangenkunstshow lassen Ihre Kunden und Mitarbeiter eintauchen...