

Catering-Angebot

Wien, Jänner 2020

Sehr geehrte Damen und Herren!

Es freut uns, dass Sie Interesse am kulinarischen Angebot des gemeinnützigen Vereins Speisen ohne Grenzen haben. Unsere Rezept- und Küchenmeister*innen mussten in den vergangenen Jahren ihre Heimat Afghanistan, Somalia, Syrien und Uganda verlassen. Sie haben nicht nur Mut und Freude mitgebracht, sondern auch das Wissen um traditionelle Speisen.

Durch das gemeinsame Zubereiten traditioneller Gerichte aus den Heimatländern des multi-ethnischen Teams fördern wir neben gegenseitigem Verständnis auch fachliche und sprachliche Kompetenzen. Mit Ihrer Bestellung unterstützen Sie unsere Mitarbeiter*innen beim Einstieg in den Arbeitsmarkt.

Es würde uns sehr freuen, Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung mit Speisen ohne Grenzen begleiten zu dürfen. Bei Fragen zu den Speisen oder zum Verein stehen wir gerne zur Verfügung.

Ihr Speisen ohne Grenzen Team

Vielfalt aus vier Ländern

Die Köchinnen haben eine Vielzahl an Rezepten aus Ihrer Heimat mitgebracht. Aus dieser können Sie für Ihre Gäste Ihr persönliches Büffet zusammenstellen. Für Büffets haben wir folgende Speisen zur Wahl – sollten Sie auf der Suche nach Speisen sein, die Sie vielleicht schon bei uns gegessen haben, kontaktieren Sie uns gerne!

Vorspeisen

- Linsensuppe mit knusprigen Fladenbrot-Croutons und Zitrone ^[A vegan] | syrische Shorbet Adas
- Gemüse-Suppe mit Tilapia-Fisch-Filet ^[D] | ugandische Supu Ekyenyanja
- Kichererbsen mit Paradeisern, rotem Zwiebel und Koriander ^[vegan] | somalisches Ubad-Digir
- Gemischter Salat mit Rotkraut, frischer Minze und Mais ^[vegan] | afghanischer Khel Gelam

Hauptspeisen

- Pasta mit würziger Paradeis-Karotten-Sauce, serviert mit gemischtem Salat und Banane ^[A, glutenfrei möglich] | somalisches Suugo iyo Baasto
- Geschmorte Melanzani, Paradeiser und Erdäpfel, serviert mit Safran-Berberitzen-Reis ^[vegan] | afghanisches Khoresh Badinja
- Gemüse-Eintopf mit Erbsen, Melanzani, Karotten, Paradeiser und Blattspinat, serviert mit gekochtem Ei und einer würzigen Chili-Paradeis-Sauce ^[vegan ohne Ei] dazu bunter Reis mit Rosinen | somalisches Iskudarid Qudaar iyo Ukun
- Süßkartoffel mit Brokkoli, Karfiol, Zucchini und Champignons, serviert mit Koriander-Zwiebel-Paradeissalat ^[F G] | ugandische Enva Endirwa ne lumonde omusiik
- Gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce, serviert mit frischem Koriander-Zwiebel-Salat dazu bunter Reis mit Rosinen ^[G] | somalisches Digaag iyo Groch
- Melanzaniröllchen gefüllt mit Rindsfaschierem in Paradeis-Zwiebel-Sauce, serviert mit Safran-Berberitzen-Reis | afghanische Köfte Badinja
- Gegartes Lammschlegel-Ragout mit Stangensellerie und roten Bohnen, dazu Safran-Berberitzen-Reis | afghanisches Khoresh Karafs
- Tilapia-Fisch-Filet in Kokos-Curry-Sauce mit Süßkartoffeln ^[D] | ugandisches Ekyenyanja

Nachspeisen

- Blätterteigtasche mit Doppelrahm und frisch gehackten Pistazien ^[A G H] | syrische Baklava
- Saftiger Gries-Kokos-Kuchen ^[A C G] | somalischer Busbusa
- Milchreis mit Kardamom, Zimt, Mandeln und Pistazien ^[G H] | afghanischer Shir Berenj
- Gefüllte Datteln mit Walnüssen ^[H] | afghanische Khorma Gerdoo
- Obstsalat ^[vegan] oder mit Joghurt und Nüssen ^[G H] | ugandischer Saladi ya Matunda

Der Preis für ein Menü pro Person variiert je nach Auswahl der Speisen. So kostet ein Menü mit zwei Speisen je Gang und rein vegetarischen Hauptspeisen etwa € 24,- pro Person. Wollen Sie ihre Gäste auf eine große Geschmacksreise schicken – und sie mit drei Vorspeisen, vier Hauptspeisen mit Rind- und Lammgericht sowie drei Nachspeisen verwöhnen – kostet diese Variation rund € 40,-. Für genaue Preisauskünfte stehen wir gerne unter hallo@speisen-ohne-grenzen.at zur Verfügung.

Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Bestellung ab 15 Portionen pro Speise.

Es gelten die AGBs des Badeschiff Wien.