

Büffet

Wien, Sommer 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 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

Kalte Vorspeisen

- **Cazpacho**
Erfrischende, kalte Gemüse Suppe, garniert mit knusprigen Kräutern ^[A vegan]
- **Fattoush**
Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, rotem Zwiebel, frischer Minze und Petersilie, Granatapfelkernen und Fladenbrot-Chips ^[A vegan]
- **Khel Gelam**
Gemischter Blattsalat mit Gurke, Karotte, Mais, Rotkraut und frischer Minze ^[vegan]
- **Ubad Digir**
Sommerlicher Kichererbsen-Salat mit Kirschtomaten, rotem Zwiebel, frischem Koriander und Zitronen-Vinigrette ^[vegan]
- **Mogoyo**
Süßkartoffel-Bohnen-Stampf ^[vegan] mit Pita-Brot ^[A N]
- **Sabzi Khordan**
Schafkäse-Minz-Joghurt-Dip ^[G] mit Pita-Brot ^[A N]
- **Hummus**
Kichererbsen-Aufstrich mit Koriander ^[vegan] und Pita-Brot ^[A N]

Warmes vegetarisch und vegan

- **Suugo iyo Baasto**
Farfalle mit würziger Tomaten-Karotten-Chili-Sauce ^[vegan]
- **Qudaar**
Würziger Gemüse Eintopf mit farbenfrohem Gewürz-Duftreis mit Rosinen ^[vegan]
- **Khoresch Khadoo**
Gegarte Zucchini, Melanzani und Kartoffel mit fluffigem Safran-Berberitzen-Reis ^[vegan]
- **Khorscht Lubjia Sabz**
Feinherb abgeschmeckte Fisolen mit Tomaten-Soja-Reis ^[F vegan]
- **Ebivava**
Knackiges Paprika-Kraut-Gemüse im sommerlichen Zitronen-Ingwer-Saft ^[F vegan]
- **Endirwa**
Frisches Sommer-Gemüse in Curry-Kokos-Sauce ^[F vegan]

Gerichte mit Fleisch

- **Digaag iyo Groch**
In Joghurt gebeizte Hühnerbrust mit farbenfrohem Gewürz-Duftreis ^[G]
- **Köfte Badinja**
Im Melanzanimantel geschmorte Rindfleischbällchen mit Tomate
- **Do Peyaze**
Zartes Lamm-Ragout mit fluffigem Safran-Berberitzen-Reis
- **Embizi Zembritzi**
Herzhaft marinierte Schweinsripplerl mit Kartoffel-Koriander-Stampf
- **Ekyenyanja**
Feines Tapilapa-Fisch-Filet in Curry-Sauce mit Süßkartoffeln ^[F]

Süße Variationen

- **Baklava**
Blätterteigtasche gefüllt mit süßem Rahm und gehackten Pistazien ^[A G H vegan möglich]
- **Busbusa**
Saftiger Kokos-Gries-Kuchen ^[A C G]
- **Mazafati**
Fruchtige Datteln gefüllt mit Walnusskern ^[H vegan]

- **Batati Maan**
Kartoffel-Stäbchen in süßer Kardamon-Creme ^[G]
- **Shir Berenj**
Milchreis mit Kardamon, garniert mit Zimt, Pistazien und Mandeln ^[G H vegan möglich]
- **Jalebi**
Frittierte Teigringe, glaciert mit Safran-Kardamon-Sirup und gehackten Pistazien ^[A C G H]
- **Saladi Frutti mu Crema**
Fruchtsalat mit Jogurt und Knusper-Nuss-Topping ^[A E G H vegan möglich]

Der Preis pro Person variiert je nach Auswahl und Vielfalt der Speisen. Erfahrungsgemäß liegt der Preis pro Person zwischen 25 und 40 Euro. Für genaue Preisauskünfte stehen wir gerne persönlich und unter hallo@speisen-ohne-grenzen.at zur Verfügung.

Es gelten die AGBs des Badeschiff Wien.