



Sehr geehrte Frau Beckmann,  
wie besprochen sende ich Ihnen für das Essen am 31. März eine Menu-Zusammenstellung.  
Wir würden die Gerichte gangweise auf Platten servieren, damit alle Gäste von allem  
probieren können.  
Der Preis beträgt pro Person 30,- €

## Spezialitäten aus dem israelisch-persischem Raum

### Vorspeisen

#### ***Püree von grünen Erbsen - Bissaara***

mit Knoblauch, Zwiebeln, Walnüssen und gebratener Poulardenbrust (Ägypten)

#### ***Blumenkohlsalat - סלט כרובית***

mit Haselnüssen, Staudensellerie, Granatapfel und Schwertfisch (Israel)

### Hauptgänge

#### ***Entenkeule - Xoresht-e fesenjan***

mit Safran und Walnussauce, kleines Gemüse und Rosinenreis (Persien)

#### ***Kufteh Tabrizi - Gefüllte Rindfleischklöße aus Tabriz***

gefüllt mit Pflaumen, Safran und Berberitzen (Persien), garniert mit Gemüse,  
dazu Chelou (Knusperreis)



## Desserts

### ***Gestocker Orangensirup - Nasali***

auf Milchpudding mit Orangenblütenwasser (Syrien) mit Orangensalat und Zimt (Marokko)

### ***Griessdessert - Mafruuke***

mit Sahne, Datteln, Rosenblütenwasser und gebratenen Mandeln. (Libanon)