



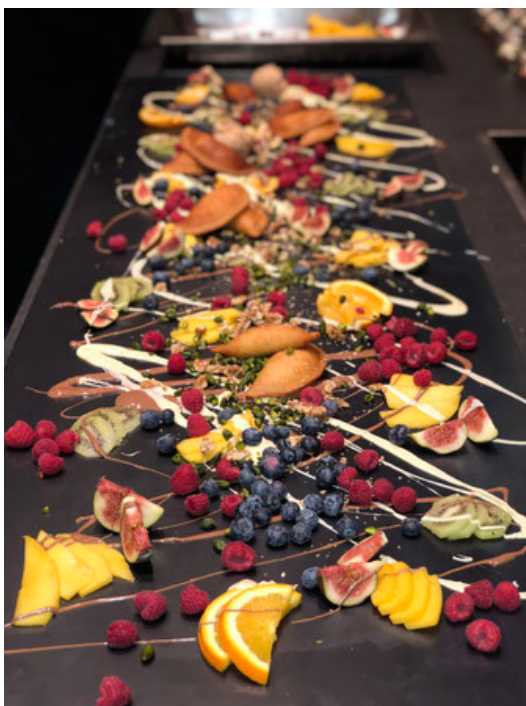
SINDBAD

Egal ob Firmenfeier, Geburtstag, Messe oder Hochzeit - eine Veranstaltung steht und fällt auch mit dem Essen.

Wir von Sindbad Catering haben in der Region Rhein-Neckar eine syrisch-mediterrane Fusion-Küche etabliert, welche in der Form einzigartig ist und sich durch die frische ihrer Zutaten auszeichnet.

Mit unserem Konzept zur Integration von geflüchteten Menschen in unsere Gesellschaft und die Schaffung fester Arbeitsplätze versuchen wir außerdem mit einem nachhaltigen Wirtschaftsansatz, den Herausforderungen unserer heutigen Zeit gerecht zu werden.

Werden auch Sie ein Teil unserer Reise und lassen Sie sich von unserem Essen und unserem Konzept begeistern.





SINDBAD

Business Lunch	3
Business Lunch 1 (vegan).....	3
Business Lunch 2 (vegetarisch).....	3
Business Lunch 3.....	4
Business Lunch 4.....	4
Fingerfoods	5
Fingerfoodmenü 1 (vegan).....	5
Fingerfoodmenü 2 (vegetarisch).....	5
Fingerfoodmenü 3.....	6
Fingerfoodmenü 4.....	6
Fingerfoodmenü 5.....	7
Fingerfoodmenü 6.....	7
Büffetvorschläge	8
Büffet 1 (vegan).....	8
Büffet 2 (vegetarisch).....	9
Büffet 3.....	10
Büffet 4.....	11
Grillbüffet	12
Grillbüffet 1.....	12
Grillbüffet 2.....	13
Großveranstaltungscatering	14
Live-Cooking	14
Allgemeine Informationen	15

Business Lunch

(jeweils 1 Wrap/Baguette, 1 Salat & ggf. 1 Dessert pro Person)

Alle Salate wahlweise mit:

- **Limetten-Dressing mit Honig & Senf (auch vegan ohne Honig)**
- **Joghurtdressing mit Sesampaste und arabischen Kräutern**
- **Parmesan-Minzdressing**

Business Lunch 1 (vegan)

-Baguette mit Avocado-creme, getrockneten Tomaten, Kresse & knackigem Salat

-Wraps mit mariniertem Rotkohl, Koriander, frischem Gemüse & Muhammara (syrische Paprikacreme mit Walnuss & Granatapfelsirup)

-Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse

8,90 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Mit Dessert:

Vegane Schokoladenbrownies mit Erdnussbutter und Früchtetopping

12,90 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Business Lunch 2 (vegetarisch)

-Wraps mit Fetakäse, gegrilltem Hokkaido-Kürbis, Bulgur, Hummus, Muhammara und knackigem Salat

-Wraps mit frittierten Kartoffeln & Aubergine, getrockneten Tomaten, Rucola, Frischkäse und Gartenkresse

-Wraps mit Falafel, knackigem Rotkohl, Koriander, frischem Gemüse & Muhammara

-Knackiger Rucolasalat mit Bulgur, frischer Feige, Fetakäse und Walnuss

9,90 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Mit Dessert - wahlweise:

Nusskuchen mit Kaffee und Dattel (aus dem Weckglas)

Syrische Nusskuchen mit arabischem Kaffee und Datteln

Arabische Brownies (aus dem Weckglas)

Schokoladen-Brownies mit Kardamom, Erdnussbutter und einem Früchtetopping

Zitronen-Grieß-Kuchen (aus dem Weckglas)

Syrischer Grießkuchen mit Zitronenschale, einem Topping aus Mascarpone & Pistazie

13,60 p.P. (zzgl. MWSt.)

Business Lunch 3

- Wrap mit Rindersteakstücken, gebratene Zwiebeln, Petersilie, Bulgur und Pflücksalat
- Wrap mit Kokos-Curry-Huhn, Avocado, Bulgur, Frischkäse, Hummus & knackigem Gemüse
- Baguette mit selbstgemachtem Falafel, Rotkohl, Hummus, Muhammara, Minze und Gurke
- Pflücksalat mit Trauben, Ziegenkäse, Sprossen und Kresse

11,90 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Mit Dessert - wahlweise:

Nusskuchen mit Kaffee und Dattel (aus dem Weckglas)

Syrische Nusskuchen mit arabischem Kaffee und Datteln

Arabische Brownies (aus dem Weckglas)

Schokoladen-Brownies mit Kardamom, Erdnussbutter und einem Früchtetopping

Zitronen-Grieß-Kuchen (aus dem Weckglas)

Syrischer Grießkuchen mit Zitronenschale, einem Topping aus Mascarpone & Pistazie

15,40 p.P (zzgl. MWSt.)

Business Lunch 4

- Baguette mit Köfte, Hummus, Sumach, Muhammara und roten Zwiebeln
- Wrap mit arabischen Garnelen, Gurke, Petersilie, Pflücksalat und frischen Kräutern
- Wrap mit Fetakäse, gegrilltem Hokkaido-Kürbis, Bulgur, Hummus & Salat
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate, Rucola und Parmesan

11,90 (zzgl. MWSt.)

Mit Dessert - wahlweise:

Nusskuchen mit Kaffee und Dattel (aus dem Weckglas)

Syrische Nusskuchen mit arabischem Kaffee und Datteln

Arabische Brownies (aus dem Weckglas)

Schokoladen-Brownies mit Kardamom, Erdnussbutter und einem Früchtetopping

Zitronen-Grieß-Kuchen (aus dem Weckglas)

Syrischer Grießkuchen mit Zitronenschale einem Topping aus Mascarpone & Pistazie

15,40 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Fingerfoods

Alle Salate wahlweise mit:

- **Limetten-Dressing mit Honig & Senf (auch vegan ohne Honig)**
- **Joghurtdressing mit Sesampaste und arabischen Kräutern**
- **Parmesan-Minzdressing**

Fingerfoodmenü 1 (vegan)

- Hummus (Brotdip) mit einem Topping aus Olivenöl & getr. Tomaten
- Kürbis-Kokos Hummus (Brotdip) mit einem Kürbistopping
- Falafel auf einem Salatbett mit knackigen Sprossen
- Filot-Teig-Rollen mit einer Füllung aus Spinat, Pilzen & Nüssen
- Süßkartoffel-Samosas mit einer Füllung aus Kürbis, Süßkartoffel & Kräutern
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate, Rucola
- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse

14,10 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenü 2 (vegetarisch)

- Spinat-Pfannkuchen gefüllt mit Labane (syr. Frischkäse) Kräutern und Grillgemüse
- Filot-Teig-Rollen mit einer Füllung aus Spinat und Frischkäse
- Frittierte Süßkartoffel-Samosas mit einer Füllung aus Kürbis, Süßkartoffel und Feta
- Pflücksalat mit Trauben, Ziegenkäse, Sprossen und Kresse
- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse
- Falafel auf einem Salatbett mit knackigen Sprossen & Knoblauchcreme
- Syrisches Schokoladendessert mit gerösteten Walnüssen, Butterkeks, und einem Topping aus Mascarpone und frischen Beeren

15,90 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenü 3

- Spinat-Pfannkuchen gefüllt mit Labane (syr. Frischkäse) Kräutern und Grillgemüse
- Frittierte Süßkartoffel-Samosas mit einer Füllung aus Kürbis, Süßkartoffel und Feta
- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate, Rucola und Parmesan
- Knackiger Rucolasalt mit Bulgur, frischer Feige, Fetakäse und Walnuss
- Hähnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen und Kräutern
- Hähnchen-Spieße mit einer Marinade aus Joghurt und arabischen Kräutern
- Vanillecreme mit Beerentopping und Baiser

17,90 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenü 4

- Hummus (Brot dip) mit einem Topping aus Olivenöl & getr. Tomaten
- Filot-Teig-Rollen mit einer Füllung aus Spinat und Frischkäse
- Hähnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen und Kräutern
- Hähnchen-Spieße mit einer Marinade aus Joghurt und arabischen Kräutern
- Frische Feige und Kaktusfrucht mit Balsamicoreduktion, Ziegenweichkäse und Prosciutto
- Spinat-Pfannkuchen gefüllt mit Labane (syr. Frischkäse) Kräutern und Grillgemüse
- Lachs-Ceviche mariniert mit Limette, Koriander, Chili, Avocado und roten Zwiebeln
- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade

19,90 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenü 5

- Frittierte Süßkartoffel-Samosas mit einer Füllung aus Kürbis, Süßkartoffel und Feta
- Knackiger Rucolasalt mit Bulgur, frischer Feige, Fetakäse und Walnuss
- Salat mit Babyspinat mit Orangenzesten, gegrilltem Huhn und Fetakäse
- Pflücksalat mit Trauben, Ziegenkäse, Sprossen und Kresse
- Spieße von rosa gebratenem Roastbeefscheiben mit gegrillter Aubergine
- Frittierte Blätterteigrollen mit einer Füllung aus Rinder- & Lammhackfleisch, Pilzen und Gewürzen
- Gebratene Garnelen mit arabischen Gewürzen auf Taboulé-Salat mit Gurke und Olive
- Sahne-Kokos-Creme mit frischen Beeren und Schokoladenpralinen

21,50 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenü 6

- Filot-Teig-Rollen mit einer Füllung aus Spinat und Frischkäse
- Frische Feige und Kaktusfrucht mit Balsamicoreduktion, Ziegenweichkäse und Prosciutto
- Gebratener Tintenfisch mit Zitrone, Koriander auf CousCous-Salat & grünem Spargel
- Marinierte Jakobsmuschel mit Safranöl auf frischem CousCous-Salat mit Limette und Gemüsewürfeln
- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit Bulgur, frischer Feige, Fetakäse und Walnuss
- Frische Feige und Kaktusfrucht mit Balsamicoreduktion, Ziegenweichkäse und Prosciutto
- Spieße von rosa gebratenem Roastbeefscheiben mit gegrillter Aubergine
- Hähnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen und Kräutern
- Syrisches Schokoladendessert mit gerösteten Walnüssen, Butterkeks, und einem Topping aus Mascarpone und frischen Beeren

28,80 Euro p.P. (zzgl. MWSt.)

Büffetvorschläge

Büffet 1 (vegan)

Vorpeise:

- Hummus-Dips (Natur, Rote-Beete-Walnuss, Kürbis-Kokos) mit Brot
- Filot-Teig-Rollen mit einer Füllung aus Spinat, Pilzen & Nüssen
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate, Rucola
- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse

Hauptgang:

- Makmur
Frittierte Kartoffel-, Auberginen- und Süßkartoffelscheiben auf einer Sauce aus grünen Gewürzpaprikas, Knoblauch und Tomaten
- Frittierter arabischer Blumenkohl
In einer Sauce aus Curry-Kokos und orientalischen Gewürzen
- Syrisches Linsen-Dal
Ein typisch syrisches Linsenschmorgericht mit Limette, Gewürzen, frischen Kräutern und Kokosmilch mit einem Kürbistopping
- Beilage
Syrischer Gewürzreis mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

Dessert:

- Vegane Schokoladenbrownies mit Erdnussbutter und Früchtetopping

17,80 (zzgl. MWSt.)

Büffet 2 (vegetarisch)

Vorpeise:

- Hummus-Dips (Natur, Rote-Beete-Walnuss, Kürbis-Kokos) mit Brot
- Pflücksalat mit Trauben, Ziegenkäse, Sprossen und Kresse
- Knackiger Rucolasalt mit Bulgur, frischer Feige, Fetakäse und Walnuss
- Filot-Teig-Rollen mit einer Füllung aus Spinat und Frischkäse

Hauptgang:

- Vegetarische Feijoada mit schwarzen Bohnen
...geschmort mit Okraschoten und Kürbis und zusammen mit einem Klecks Creme Fraiche und frischen Kräuter
- Syrisches Linsen-Daal
Ein typisch syrisches Linsenschmorgericht mit Limette, Gewürzen, frischen Kräutern und Kokosmilch mit einem Kürbis-Frischkäsetopping
- Beilage
Syrischer Gewürzreis mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

Dessert:

- Cheescake-Dessert im Glas
Mit frischen Beeren und Vanille
- Sokze
Syrisches Schokoladendessert mit gerösteten Walnüssen, Butterkeks, und einem Topping aus Mascarpone und frischen Beeren

19,80 (zzgl. MWSt.)

Büffet 3

Vorpeise:

- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse
- Salat mit Babyspinat, Orangenzesten, gegrilltem Huhn und Fetakäse
- Spinat-Pfannkuchen gefüllt mit Labane (syr. Frischkäse) Kräutern und Grillgemüse

Hauptgang:

- Rinderschmortopf mit Orangen-Kokos-Sauce auf Gemüsereis
Geschmortes Rindfleisch in einer Sauce aus Kokos, Orange und frischem Koriander
- Lammkebab mit Tahini-Sauce
Lammkebab mit frischen Kräutern und einer Sauce aus Tahin, Orangen- und Zitronensaft
- Frittierter arabischer Blumenkohl
In einer Sauce aus Curry-Joghurt, orientalischen Gewürzen und frischen Kräutern
- Beilage
Syrischer Gewürzreis mit arabischem Gewürz, Butter und Erdnuss

Dessert:

- Milchcreme mit arabischem Kaffee aus dem Glas
Mit schokolierten Kaffeebohnen
- Sokze
Syrisches Schokoladendessert mit gerösteten Walnüssen, Butterkeks, und einem Topping aus Mascarpone und frischen Beeren

24,50 (zzgl. MWSt.)

Büffet 4

Vorpeise:

-Lachs-Ceviche mariniert mit Limette, Koriander, Chili, Avocado und roten Zwiebeln

-Frische Feige und Kaktusfrucht mit Balsamicoreduktion, Ziegenweichkäse und Prosciutto

-Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse

Hauptgang:

-Rinderschmortopf mit Orangen-Kokos-Sauce auf Gemüseris

Geschmortes Rindfleisch in einer Sauce aus Kokos, Orange und frischem Koriander

-Geschmorte Lammkeule mit Dattelsauce

Saftig gebackene Lammkeule mit orientalischen Gewürzen und einer pikanten Sauce aus tomatisierten Zwiebeln, Rotwein und Datteln

-Syrisches Linsen-Daal

Ein typisch syrisches Linsenschmorgericht mit Limette, Gewürzen, frischen Kräutern und Kokosmilch mit einem Kürbis-Frischkäsetopping

Beilage

-Syrischer Gewürzreis mit arabischem Gewürz, Butter und Erdnuss

-Ofengemüse (Fenchel, Knollensellerie, Aubergine) mit Olivenöl und Kräutern

Dessert:

-Sahne-Kokos-Creme mit frischen Beeren und Schokoladenpralinen

-Sokze

Syrisches Schokoladendessert mit gerösteten Walnüssen, Butterkeks, und einem Topping aus Mascarpone und frischen Beeren

28,50 (zzgl. MWSt.)

Grillbuffet

Grillbuffet 1

Vorpeise/Salate:

- Knackiger Rucolasalat mit Bulgur, frischer Feige, Fetakäse und Walnuss
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate, Rucola und Parmesan
- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse

Hauptgang:

- Rindersteakspieße (vom Rinder-Roastbeef) und arabischen Kräutern
- Lammkebab mit orientalischen Gewürzen
- Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade
- Gebackener Ziegenkäse mit Kräutern und Tomaten

Beilage

- Grillgemüsespieße mit frischen Kräutern
- Grillkartoffeln mit Kräuterjoghurt

Dips

- Hummus, Muhammara (sry. Paprikacreme), versch. Saucen, Joghurt-Minz-Dip

Dessert:

- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Sokze
- Syrisches Schokoladendessert mit gerösteten Walnüssen, Butterkeks, und einem Topping aus Mascarpone und frischen Beeren

22,50 Euro (zzgl. MWSt.)

Zzgl. Grillmiete (Anlieferung & Reinigung)

135 Euro (zzgl. MWSt.)

Grillbuffet 2

Vorpeise/Salate:

- Knackiger Rucolasalat mit Bulgur, frischer Feige, Fetakäse und Walnuss
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate, Rucola und Parmesan
- Salat mit gebratenen Kräuterpilzen, Sprossen und Gemüse

Hauptgang:

- Rindersteakspieße (vom Entrecote) und arabischen Kräutern
- Garnelen-Spieße mit einer Marinade aus Sojasauce und Koriander
- Sepia-Spieße mit einer Marinade aus Limette und Minze
- Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade
- Gebackener Ziegenkäse mit Kräutern und Tomaten

Beilage

- Grillgemüsespieße mit frischen Kräutern
- Grillkartoffeln mit Kräuterjoghurt

Dips

- Hummus, Muhammara (sry. Paprikacreme), versch. Saucen, Joghurt-Minz-Dip

Dessert:

- Sahne-Kokos-Creme mit frischen Beeren und Schokoladenpralinen
- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade

25,50 (zzgl. MWSt.)

Zzgl. Grillmiete (Anlieferung, Abholung, Reinigung)

135 Euro (zzgl. MWSt.)

Großveranstaltungscatering

Sie planen eine größere Veranstaltung und suchen einen passenden Caterer für die Verpflegung vor Ort? Gerne bauen vor Ort einen Catering-Pavillon auf, kochen vor Ort und sorgen so für das leibliche Wohl der Teilnehmer.

Kontaktieren Sie uns für eine individuelle Beratung, um die ideale Lösung für Ihre Veranstaltung zu finden.

Live-Cooking

Sie wollen ein unglaubliches Erlebnis für Ihre Gäste schaffen? Wir bieten Ihnen viele Live-Cooking-Möglichkeiten wie zum Beispiel Brat- und Schmorgerichte aus dem Wok oder unsere Desserplatte aus geschwärztem Stahl, auf der wir vor Ort aus frischen Früchten, Eis und geschmolzener Schokolade ein unvergessliches Dessert-Erlebnis für Sie zaubern.

Allgemeine Informationen

Mindestbestellmenge:

Die Mindestbestellmenge für alle Menüvorschläge liegt bei 20 Personen.
Bei einer geringeren Bestellmenge erheben wir einen Mindermegezuschlag.

Änderungen der Bestellung:

Bis 6 Tage vor der Bestellung haben Sie die Möglichkeit ihre Bestellung zu stornieren.
Änderungen in der Menge bzw, Personenanzahl sind bis 3 Tage vor Lieferung möglich

Anlieferung:

Für Lieferungen innerhalb des Stadtkreises Heidelbergs erheben wir keine Anlieferungsgebühren.

Für alle weiteren Lieferungen fällt eine Anlieferungspauschale von 0,60 Cent pro gefahrenem Kilometer an.

Personalstellung:

Für gestelltes Personal berechnen wir folgende Stundensätze:

- Servicepersonal: 25 Euro pro Stunde
- Koch/Köchin: 30 Euro pro Stunde

Für weiteres Equipment (Teller, Gläser, Besteck, Stehtische, Hussen, Deko,...) richten sich die Preise nach der entsprechenden Veranstaltungsgröße. Fragen Sie uns hierzu gerne individuell an.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.