



SINDBAD

**WEITERE LECKERE GERICHTE
FINDEN SIE AUF DER
ÜBERSICHT AUF UNSERER
HOMEPAGE**



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.



Mindestbestellmenge:

Die Mindestbestellmenge für alle Menüvorschläge liegt bei **25 Personen**.

Während der Corona-Pandemie beliefern wir auf Anfrage auch kleinere Gesellschaften.

Änderungen der Bestellung:

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 % der Vergütung
bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % der Vergütung
bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75 % der Vergütung, danach 100 % der Vergütung
Unsere AGBs finden Sie im Impressum auf unserer Homepage.

Anlieferung:

Für Lieferungen innerhalb des Stadtkreises Heidelbergs erheben wir keine Anlieferungsgebühren.
Für alle weiteren Lieferungen gilt eine Pauschale von 0,60 Cent pro gefahrenem Kilometer.

Fingerfoodmenüs

6 Teile p.P.

Fingerfoodmenü 1 (vegan)

- Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen, Mandeln & Kichererbsen
- Bulgursalat mit Rucola, Avocado, Tomaten & frischem Koriander
- Falafel auf einem Salatbett mit Kresse & Knoblauchcreme
- Süßkartoffelsamosa-Rollen mit einer Füllung aus Kürbis & Kräutern
- Frittierte Auberginen- & Süßkartoffelscheiben auf einer würzigen Tomatensauce mit Kräuterpesto
- Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln
- Baguette mit Auberginencreme, Granatapfelkernen und gebratener Paprika

17,80 zzgl. MWSt.

Fingerfoodmenüs

6 Teile p.P.

Fingerfoodmenü 2 (vegetarisch)

- Spinatpfannkuchen mit Frischkäse, Kräutern & Pfannengemüse
- Filot-Teigrollen mit einer Füllung aus Spinat, Pilzen & Frischkäse
- Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen, Mandeln & Fetakäse
- Rote-Beete-Salat mit Walnuss und einem Joghurt-Sesamtopping
- Falafel auf einem Salatbett, mit Kresse & Knoblauchcreme
- Salat mit Trauben, Nüssen, Ziegenweichkäse und Sprossen
- Sokze – Syrisches Schokoladendessert mit gerösteter Walnuss, Butterkeks & einem Topping aus Mascarpone & frischen Beeren
- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

18,90 zzgl. MWSt.

Fingerfoodmenüs

6 Teile p.P.

Fingerfoodmenü 3

- Spinatpfannkuchen mit Frischkäse, Kräutern und Ofen-Gemüsewürfeln
- Feige mit Ziegenweichkäse, Prosciutto Rucola & Kresse
(Fingerfoodschale)
- Hühnerspieße mit Curry-Kokos-Joghurtmarinade
- Kebab-Bällchen auf frittierter Aubergine & Tomatensauce (Weckglas)
- Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen & Parmesan (Weckglas)
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate & Parmesan
- Vanille-Sahnecreme mit fruchtigem Beerentopping
- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade

19,90 zzgl. MWSt.

Fingerfoodmenüs

6 Teile p.P.

Fingerfoodmenü 4

- Garnelenspieße auf Taboulé-Salat (Weckglas)
- Filot-Teigrollen mit einer Füllung aus Spinat, Pilzen & Frischkäse
- Hühnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen & Kräutern
- Frische Feige mit Rucola, Ziegenweichkäse, Balsamico & Prosciutto
- Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln
- Canapé mit Avocado-creme, Feta & Sprossen
- Auberginen-Spieße mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen
- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren
- Mokka-Sahne-Schokocreme mit schokolierten Kaffeebohnen

24,90 zzgl. MWSt.

Fingerfoodmenüs

6 Teile p.P.

Fingerfoodmenü 5

- Rote-Beete-Salat mit Walnuss und einem Joghurt-Sesamtopping
- Sepia-Spieße mit grünem Spargel & Avocadocreme
- Hühnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen & Kräutern
- Rucolasalt mit Feige, Fetakäse, Sprossen & Walnuss
- Canapé mit Nordseekrabben, frischen Kräutern und Mango
- Spieße von rosa gebratenen Roastbeefscheiben mit gegrillter Aubergine
- Syrische Teigrollen mit flambierten Pilzen, Hackfleisch & Parmesan
- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Kokos-Sahne-Creme mit frischen Beeren und Nusspralinen

26,90 zzgl. MWSt.

Fingerfoodmenüs

6 Teile p.P.

Fingerfoodmenü 6

- Thunfisch-TarTar mit Zitronengras & Ingwer
- Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, gegrilltem Huhn & Feta
- Hühnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen & Kräutern
- Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen & Mandeln
- Garnelen mit Avocado, Orangenfilets, Avocado & Sesam
- Canapé mit Ricotta, Tomaten & gebratenen Kräuterpilzen
- Canapé mit Rindersteakstücken mit Ofengemüse und Paprikacreme
- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

28,80 zzgl. MWSt.



Büffetvorschläge

Büffet (vegan)

Vorspeisensalate:

- Hummus (Brottdip) mit einem Topping aus Olivenöl & getr. Tomaten & Brot
- Bulgursalat mit Avocado, Koriander, Tomate & Rucola
- Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen & Gemüse

Hauptgang:

- Makmur – Frittierte Auberginen- & Süßkartoffelscheiben mit Sauce aus Tomate, Knoblauch & Gewürzpaprika
- Frittierter Blumenkohl in einer Sauce aus Kokosnuss, Curry und frischen Gewürzen
- Linsendahl mit gebratener Zwiebel, Limette, Kürbis und Kräutern
- Gewürzreis mit gebratenen Nüssen

Dessert:

- Vegane Schokoladenbrownies mit frischen Beeren

19,80 zzgl. MWSt.



Büffetvorschläge

Büffet (vegetarisch)

Vorspeisensalate:

- Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln
- Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen, Parmesan & Gemüse
- Salat mit Ziegenweichkäse, Trauben, Sprossen & Walnuss

Hauptgang:

- Pilzgulasch aus Shiitake- & Austernpilzen und Champignons in Rotweinsauce
- Feijoda – Südamerikanisches Bohnengericht mit Ofenkürbis & Süßkartoffel
- Pasta mit Spinat-Ricotta-Sauce, getrockneten Tomaten & Walnuss
- Butterreis mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

Dessert:

- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Cheesekedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

21,80 zzgl. MWSt.



Büffetvorschläge

Büffet gemischt 1

Vorspeisensalate:

- Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, gegrilltem Huhn & Feta
- Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen & Mandeln
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate & Parmesan

Hauptgang:

- Kokos-Hähnchen in Currysauce mit Erdnuss & Thai-Basilikum
- Kebab-Balls in einer syrischen Tomatensauce mit Gewürzpaprikas
- Gebackene Auberginenhälften mit Tahin-Orangensauce und Kräutern
- Linsendahl mit Limette, Kürbis, Süßkartoffel und Frischkäse
- Butterreis mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

Dessert:

- Frische Beeren mit Kokossahne und Nusspralinen
- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

24,80 zzgl. MWSt.



Büffetvorschläge

Büffet gemischt 2

Vorspeisensalate:

- Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln
- Rote-Beete-Salat mit Walnuss und einem Joghurt-Sesamtopping
- Rucolasalt mit Feige, Fetakäse, Sprossen & Walnuss

Hauptgang:

- Orangen-Kokos-Rind mit Ingwer und frischen Champignons
- Schweinelende mit Datteln, karamellisierten Möhren & Rotweinsauce
- Linsendahl mit gebratener Zwiebel, Limette, Kürbis und Kräutern
- Zitronenhuhn in Weißweinsauce, Oliven und Knollensellerie
- Ofengemüse mit Rosmarin (Fenchel, Paprika, Zucchini)
- Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Sokze – Syrisches Schokoladendessert mit gerösteter Walnuss, Butterkeks & einem Topping aus Mascarpone & frischen Beeren

27,80 zzgl. MWSt.



Büffetvorschläge

Büffet gemischt 3

Vorspeisensalate:

- Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, gegrilltem Huhn & Feta
- Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen, Parmesan & Gemüse
- Salat mit Ziegenweichkäse, Trauben, Sprossen & Walnuss

Hauptgang:

- Gebackener Lachs mit karamellisiertem Koblauch, Sojasauce, Chili & Ingwer
- Weich geschmorte Lammkeule mit Rotwein-Dattelsauce
- Kokos-Hähnchen in Currysauce mit Erdnuss & Thai-Basilikum
- Pasta mit Spinat-Ricotta-Sauce, getrockneten Tomaten & Walnuss
- Schweinegulasch mit Dunkelbiersauce & Datteln
- Ofengemüse mit Rosmarin (Aubergine, Paprika & Knollensellerie)
- Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren
- Mokka-Sahne-Schokocreme mit schokolierten Kaffeebohnen

30,80 zzgl. MWSt.



Grillmenü

Grillmenü 1

Salatbuffet:

- Rucolasalat, Pflücksalate, Sprossen, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Fetakäse, Feigen, gebratene Pfefferonen, frisch gebackene Baguettes, Granatapfelkerne, Nüsse, Karotten

Hauptgang:

- Kebabspieße mit Paprika & Zwiebeln
- Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade & Limette
- Rindersteakspieße mit einer pikanter Marinade
- Ziegenkäse mit Kräutern Oliven
- Grillgemüsespieße (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- Grillkartoffel

Dips

- Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, div. selbstgemachte Grillsaucen

Dessert:

- Frische Beeren mit Kokossahne und Nusspralinen
- Cheesekedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

26,80 zzgl. MWSt.



Grillmenü

Grillmenü 2

Vorspeise:

- Rucolasalat, Pflücksalate, Sprossen, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Fetakäse, Feigen, gebratene Pfefferonen, frisch gebackene Baguettes, Granatapfelkerne, Nüsse, Karotten

Hauptgang:

- Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade & Limette
- Entrecote mit einer pikanter Marinade
- Garnelenspieße mit Sojasauce, Limette, Ingwer & Chili
- Sepiaspieße mit Limette, Minze & Koriander
- Ziegenkäse mit Kräutern Oliven
- Grillkartoffel
- Pilzspieße mit einer Marinade aus Gartenkräutern
- Tomatenspieße mit Balsamicomarinade

Dips

- Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, div. selbstgemachte Grillsaucen

Dessert:

- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Sokze –Schokodendessert mit gerösteter Walnuss, Butterkeks & Mascarpone

32,80 zzgl. MWSt.



Grillmenü

Grillmenü 3

Vorspeise:

- Rucolasalat, Pflücksalate, Sprossen, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Fetakäse, Feigen, gebratene Pfefferonen, frisch gebackene Baguettes, Granatapfelkerne, Nüsse, Karotten

Hauptgang:

- Lammsteaks mit einer Marinade aus Kräutern und Knoblauch
 - Dorade mit frischen Kräutern
 - Lachs in Sojasauce mit Limette, Sesam & Koriander
 - Rindersteak in pikanter Marinade (aus der Steakhülfe – Prime Cut)
 - Seeteufelspieße mit Dill und Zitronenabrieb
 - Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade & Limette
 - Frischer Pak Choi (vom Grill)
 - Pilzspieße mit einer Marinade aus Gartenkräutern
 - Tomatenspieße mit Balsamicomarinade
 - Grillgemüsespieße (Aubergine, Zucchini, Paprika)
- Dips
- Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, div. selbstgemachte Grillsaucen

Dessert:

- Cheesekadedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren
- Mokka-Sahne-Schokocreme mit schokolierten Kaffeebohnen

39,80 zzgl. MWSt.