



## VÅRA RÄTTER FÖR CATERING

### **Baba Ghanouge**

*Grillad Aubergine, Tahini, Olivolja, Vitlök, kummin*

### **Bulgur**

*Bulgur, Paprika puré, Kryddor, Persilja, Bönor*

### **KOKO (Spenatspaj)**

*Potatis, Ägg, Saffran, Spenat, Ost, youghurt, Kryddor*

### **Grönsaksbiff**

*Spenat, Persilja, Purjolök, Dill, Koriander, Ägg, Berberisbär*

### **Piroger**

*Spenat och Feta ost eller Köttfärs, Persilja och Lök*

### **Falafel**

*Kokta kikärtor, Lök, Persilja, Vetemjöl, Olivolja*

### **Hommos**

*Tahini, Kikärtor, Vitlök, Olivolja*

### **Vårrullar**

*(Kött) kalvkött, Vetemjöl, champinjoner, Torkad koriander, Lök, Vitlök, Purjolök, Kryddor*

### **Kebab**

*Nötkött, Lök, Färska örter, Grönsaker, Vitlök, Paprikapuré,*

### **Ris Kofteh**

*Köttfärs, Ris, Ägg, Persilja, Purjolök, Röda linser, kryddor*

### **Kronärtskockor**

*Paprikapuré, Vitlök, kryddor*

### **Marinerad kyckling**

*Grillad kycklinginnerfilé, Paprikapuré, Kryddor, Vitlök*

### **Kycklingspett**

*Kycklingsbröstfilé*

### **Makdos**

*Aubergine, Vitlök, Valnötskärnor, Paprika, Olivolja*

### **Mastmosir**



*Schalottenlök, Yoghurt, Saffran, Ros*

**Mirza**

*Aubergine, Vitlök, Tomat, Paprikapuré, Kryddor*

**Paprika Dolmar**

*Ris, Olivolja, Tomat, Peppar, Mynta, Persilja, Lök, Vitlök*

**Samosa**

*Nötkött, Lök, Kryddor, Vetemjöl, Olja*

**Tabouli**

*Couscous, Grönsaker, Lime, Kryddor, Olivolja*

**Persisk Tzatziki**

*Gurka, Yoghurt, Russin, Valnötskärnor, Mynta, Saffran*

**Iranska Vårullar**

*(Vegetarisk) Potatis, Lök, Torkad koriander, Vetemjöl, Kryddor*

**Vinblad Dolma**

*Ris, Olivolja, Tomat, Peppar, Mynta, Persilja, Lök, Vitlök*

**Moussaka**

*Aubergine, Tomat, Vitlök, Lök, Purjolök, champinjoner*