

## Party Service Catering Events

### Zubehör

Vorlegebesteck	auf Wunsch	inkl.	
Brotkorb	auf Wunsch	inkl.	
Besteckkorb	auf Wunsch	inkl.	
Teller weiss Ø 26 cm	Stück	EUR	0,20
Menügabel	Stück	EUR	0,10
Menümesser	Stück	EUR	0,10
Serviette Zelltuch weiss	Stück	EUR	0,10
Serviette Dessert weiss	Stück	EUR	0,05
Buffettisch 0,7 x 0,7 m	Stück	EUR	5,00
Buffettisch 0,7 x 1,3 m	Stück	EUR	8,00
Steh Tisch Ø 0,7 m	Stück	EUR	8,00
Tischdecke weiss 1,3 x 1,3 m	Stück	EUR	3,00
Tischdecke weiss 1,7 x 1,3 m	Stück	EUR	5,00
Skirting grün 4 m selbstklebend	Stück	EUR	20,00

Alle Preise incl. Lieferung, Rücknahme und Reinigung

### Lieferbedingungen

**Alle Buffets incl. Fladenbrot, Salatplatte und Mixed Pickles**

Wir liefern ab 20 Personen in Raum Düsseldorf frei Haus inkl. Abholung der Platten am nächsten Tag nach Ansprache mit unserem Fahrer. Eine Lieferung ausserhalb des Grossraumes Düsseldorf ist nur nach Absprache bei grösseren Veranstaltungen möglich.  
Das Grundbuffet ist Bestandteil jedes Buffets.  
Die Zahlung erfolgt bei Lieferung gegen Bar oder per Verrechnungsscheck.  
Zahlung per Kreditkarte ist vorab telefonisch möglich.

Alle Preise sind Bruttopreise incl. gesetzlicher MwSt.



### Bauchtanz

Erleben Sie orientalischen Bauchtanz als Höhepunkt Ihrer stilechten Feier.

Wir vermitteln gerne oder geben Ihnen die Kontaktdaten unserer Tänzerinnen, die auch regelmässig bei uns auftreten.

### 1001 Nacht

Bei Grossveranstaltungen mit Personal vor Ort schenken wir auf Wunsch original libanesischen Mokka in unserem landestypischen 1001 Nacht Zelt aus.

Inkl. Dekoration und Bedienung

Benötigter Platz ca. 4 x 2 m

Preis nach Absprache



**L.E. Libanon Restaurant GmbH**  
Berger Str. 19-21  
D-40213 Düsseldorf  
Tel. 0211-134917  
Fax 0211-134997  
[info@libanon-restaurant.de](mailto:info@libanon-restaurant.de)  
[www.libanon-restaurant.de](http://www.libanon-restaurant.de)





## Grundbuffet Speisenauswahl

### Hommos Bil Tahineh

Pürierte Kichererbsen mit Sesamöl und Zitronensaft

### Baba Ghannousch

Auberginenpüree mit Sesamöl und Zitronensaft

### Labneh Bil Thom

Frischkäsecreme mit Knoblauch und Pfefferminze

### Tajen

Pikante Gemüsepaste mit Sesamöl

### Tabouleh

Salat aus feingehackter Petersilie, Tomaten, Zwiebeln und Weizenschrot

### Warak Einab

Weinlaubblätter gefüllt mit Reis und Tomate

### Schankliesch

Gekörnter Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie

### Hindbeh

Gekochter Löwenzahn mit Röstzwiebeln und Zitronensaft

### Salata Bil Jibneh

Bauernsalat aus Paprika, Tomate, Gurke und Schafskäse

### Lubieh Bil Seit

Gekochte grüne Bohnen in Tomatensosse

### Fatayer Bil Sabanegh

Hefeteigtaschen gefüllt mit Spinat und Zwiebeln

### Rekak

Blätterteigröllchen gefüllt mit Schafskäse

### Kibbeh Qaras

Rindfleischbällchen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Pinienkernen

### Kibbeh Patata

Kartoffelbällchen gefüllt mit Kichererbsen, Zwiebeln und Pinienkernen



### Sambusik Bil Lahme

Hefeteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch

### Sambusik Bil Dschäsch

Hefeteigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch

### Sambusik Bil Jibneh

Hefeteigtaschen gefüllt mit Schafskäse

**10 Speisen nach Wahl EUR 16,00 pro Person**

**12 Speisen nach Wahl EUR 19,00 pro Person**

**14 Speisen nach Wahl EUR 22,00 pro Person**

## Warme Hauptgerichte

### Dschäsch Salsa Beida

Hähnchengulasch in weisser Rahmsosse mit Reis als Beilage

### Dschäsch Salsa Curry

Hähnchengulasch in Currysosse mit Reis als Beilage

### Dschäsch Patata

Hähnchenstückchen mit Röstkartoffeln und frischem Koriander

### Dawoud Baascha

Rindshackbällchen in pikantem Gemüse mit Reis als Beilage

### Scharhat Ghenam

Lammfiletscheiben in pikanter Sosse, dazu Gemüse und Kartoffeln

### Rousto Baqar

Dünne Rinderscheiben mit Sosse, dazu Gemüse und Kartoffeln

### Koussa

Kleine arabische Zucchini gefüllt mit Reis und Gehacktem in Tomatensosse

### Moussakaha

Auflauf aus Kichererbsen, Auberginen, Tomaten und Zwiebeln

**Hauptgericht nach Wahl EUR 6,00 pro Person**

(mind. 15 Personen je Hauptgericht)



## Dessert

### Baklawa Mouschakkal

Auswahl an libanesischem Gebäck mit Nüssen

**EUR 1,80 pro Person**

### Fuakeh al Maussam

Frisches Obst der Saison, dekorativ geschnitten, mit Granatapfelsirup

**EUR 2,50 pro Person**

## Show-Cooking (ab 200 Personen)

### Falafel

Vegetarische Bällchen aus Kichererbsen, Bohnen, Zwiebeln und Knoblauch, frisch am Buffet frittiert und mit Sesamsosse dargereicht

Inkl. Personal und Geräten vor Ort

Kein Stromanschluss benötigt

**EUR 2,50 pro Person**

### Chawarma

Exklusiver Drehgrill mit wahlweise Hähnchen- oder Rindfleischchawarma eingerollt in Fladenbrot mit Salat und Sosse

Der Hit auf jeder Party

Inkl. Personal und Geräten vor Ort

Drehstrom 16Ah Anschluss benötigt

**EUR 5,00 pro Person**

