

Menú de Catering

Para 8 a 12 personas

Preparado en bandejas de 30 x 24cm

MEZZA - ENTRANTES FRÍOS

Hommos

Vegan / Dairy-free

35.00€

- Crema de Garbanzos molidos con Semillas de Sesamo, aceite de Oliva, Limon y Ajo. Servido con pan Libanes.

Moutabal

Vegan / Dairy-free

40.00€

- Crema de Berenjena ahumada, picada y mezclada con sésamo y aceite de oliva. Servido con pan Libanes.

Muhamarah

Vegan / Dairy-free

42.00€

- Pimientos rojos asados picados con nueces, aderezados con esencia de granadada y aceite de oliva. Servido con pan Libanes.

Warak Inab por pieza

Vegan / Dairy-free

1.50€

- Rollos de Hojas de Uva con Arroz, Tomate y Perejil, Limón y Aceite de Oliva.

Labneh o Zaitoun

Vegetarian / Gluten-free

35.00€

- Yogurt, aceitunas kalamata, menta fresca, tomates y aceite de oliva. Servido con pan libanés tostado.

Fasolia baida

40.00€

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

- Alubias blancas con cebolla morada, tomate, parcha, aceite de oliva, 7 especias, ajo y jugo de limón.

MEZZA - ENTRANTES CALIENTES

Patata Harra

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

45.00€

- Patatas salteadas con ajo, pimiento negro, especias, cilantro y un toque picante.

Fatayer por pieza

Vegan / Dairy-free

3.00€

- Empanada libanesa rellena de espinacas, sazonada con limón, aceite de oliva y "Sumac".

Falafel por pieza

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

2.00€

- Croquetas de verduras hechas de garbanzos molido, cebolla blanca, ajo, perejil y cilantro, aderezadas con 7 especias.

Rekakat por pieza

Vegetarian

3.00€

- Rollitos de primavera, queso feta, cebolla blanca, menta seca y aceite de oliva.

Haloumi en pan

40.00€

- Queso de cabra/oveja semiblando asado, servido con rodajas de tomate, pepino y una pizca de zatar.

Kibbeh por pieza

3.50€

- Kibbeh elaborado con 80% carne picada de ternera y 20% cordero con bulgur tostado, frito y servido con salsa de yogur o tahini.

Arayes Kafta

36.00€

- Carne de Ternera Picada con Perejil, Cebolla y 7 especias con pan libanés

Para cualquier requisito dietético, restricción o alergia, por favor, póngase en contacto con nosotros directamente.

Para reservas, contáctenos al +34 637 96 20 04 o a través de Uli.Tiger2023@gmail.com

Todos los precios incluyen impuestos

SALADS

Al Raheb Salad 40.00€

Vegan / Gluten-free / Dairy-free

- Berenjena asada, pepinos, tomates, pimienta verde, cebolla y “sumac”, cubierto con ajo y jugo de limón.

Tabouleh

Vegan / Dairy-free

45.00€

- Ensalada de Perejil picado, Tomate, Cebolla, Menta Fresca con Trigo tostado. Molido alinado con Limon y aceite de Olivas.

Fattoush

Vegan / Dairy-free

40.00€

- Lechuga, tomates, pepinos, menta fresca, pimientos verdes, cebollas, ajo y perejil sazonados con jugo de limón o jugo de granada y cubiertos con trozos fritos de pan libanés

MAIN COURSES

<i>Brocheta de Cordero</i>	<i>por pieza</i>	7.50€
<i>Brocheta de Pollo</i>	<i>por pieza</i>	6.00€
<i>Brocheta de Carne picada</i>	<i>por pieza</i>	5.00€
<i>Brocheta de Gambas</i>	<i>por pieza</i>	8.00€
<i>brocheta de verduras</i>	<i>por pieza</i>	3.00€
<i>Patatas Fritas</i>		15.00€
<i>Arroz</i>		20.00€

POSTRE

Baklawa por pieza 2.10€

- Postre elaborado con una pasta de pistachos triturados o nueces

Halawat el Jibn por pieza 3.00€

- Rollitos dulces hechos de masa de sémola y queso, rellenos de nata y rociados con almíbar de azúcar y pistachos

Aish El Saraya 30.00€

- Budín de pan sin horno elaborado con pan dulce, ashta casera y pistachos triturados.

Para cualquier requisito dietético, restricción o alergia, por favor, póngase en contacto con nosotros directamente.

Para reservas, contáctenos al +34 637 96 20 04 o a través de Uli.Tiger2023@gmail.com

Todos los precios incluyen impuestos

Catering Menu

For 8 to 12 people.

Prepared on 30 x 24cm trays.

MEZZA - COLD STARTERS

Hommos

Vegan

€35.00

- Cream of ground chickpeas with sesame seeds, olive oil, lemon, and garlic.

Moutabal

Vegan

€40.00

- Cream of smoked eggplant, chopped and mixed with sesame seeds and olive oil.

Muhammara

Vegan

€42.00

- Roasted red peppers, chopped with walnuts, seasoned with pomegranate essence and olive oil.

Warak Inab per piece

Vegan

€1.50

- Grape leaf rolls with rice, tomato, parsley, lemon, and olive oil.

Labneh or Zaitoun

Vegetarian

€35.00

- Yogurt, Kalamata olives, fresh mint, tomatoes, and olive oil.

Fasolia Baida

€40.00

Vegan / Gluten-free

- White beans with red onion, tomato, passion fruit, olive oil, seven spices, garlic, and lemon juice.

MEZZA - HOT STARTERS

Patata Harra

Vegan / Gluten-free

€45.00

- Sautéed potatoes with garlic, black pepper, spices, cilantro, and a touch of heat.

Fatayer (per piece)

Vegan

€3.00

- Lebanese pastry filled with spinach, seasoned with lemon, olive oil, and sumac.

Falafel (per piece)

Vegan / Gluten-free

€2.00

- Vegetable croquettes from ground chickpeas, onion, garlic, parsley, and cilantro, seasoned with seven spices.

Rekakat (per piece)

Vegetarian

€3.00

- Spring rolls with feta cheese, white onion, dried mint, and olive oil.

Halloumi in bread

€40.00

- Semi-soft grilled goat/sheep cheese, served with tomato slices, cucumber, and a touch of za'atar.

Kibbeh (per piece)

€3.00

- Kibbeh made with 80% minced beef and 20% lamb with toasted bulgur, fried and served with tahini sauce.

Arayes Kafta

€36.00

- Minced beef with parsley, onion, and seven spices, served with Lebanese bread.

For any dietary requirements, restrictions, or allergies, please contact us directly.

For reservations, please contact us at +34 637 96 20 04 or via email at Uli.Tiger2023@gmail.com.

All prices include VAT.

SALADS

<i>Al Raheb Salad</i>	€40.00
Vegan / Gluten-free	
• Roasted eggplant, cucumbers, tomatoes, green pepper, onion, and sumac, with garlic and lemon juice.	
<i>Tabbouleh</i>	
Vegan	€45.00
• Salad of chopped parsley, tomato, onion, fresh mint, and toasted wheat, with lemon and olive oil.	
<i>Fattoush</i>	
Vegan	€40.00
• Lettuce, tomatoes, cucumbers, fresh mint, green peppers, onions, garlic, and parsley seasoned with lemon or pomegranate juice and topped with fried pieces of Lebanese bread	

MAIN COURSES

Lamb Skewer (per piece)	€7.50
Chicken Skewer (per piece)	€6.00
Minced Meat Skewer (per piece)	€5.00
Shrimp Skewer (per piece)	€8.00
Vegetable Skewer (per piece)	€3.00
French Fries	€15.00
Rice	€20.00

DESSERT

<i>Baklava (per piece)</i>	€2.10
• Dessert made with a paste of crushed pistachios or walnuts	
<i>Halawat el Jibn (per piece)</i>	€3.00
• Sweet rolls made of semolina dough and cheese, filled with Cream ,drizzled with sugar syrup and pistachios	
<i>Aish El Saraya</i>	€30.00
• No-bake bread pudding made with sweet bread, homemade ashta, and crushed pistachios.	

For any dietary requirements, restrictions, or allergies, please contact us directly.

For reservations, please contact us at +34 637 96 20 04 or via email at Uli.Tiger2023@gmail.com.

All prices include VAT.