

KREUZBERGER HIMMEL

Orientalische Spezialitäten

CATERING

Ob Gartenparty, gesetztes Essen
oder Flying Buffet:

Unser Catering macht zwischen
15 und 450 Personen selig.

UNSER MOTTO: »GUTES ESSEN IST WIE LIEBE«

Im Restaurant Kreuzberger Himmel wird Integration erlebbar. Muslime, Christen, Hindus und Juden arbeiten gemeinsam und bieten feinste syrische Küche an.

Im Januar 2018 in den Räumlichkeiten der katholischen Kirchengemeinde St. Bonifatius an der Yorckstraße eröffnet, ist der Kreuzberger Himmel ein Projekt des Vereins „Be An Angel e.V.“, der sich seit 2015 für die Integration von Flüchtlingen einsetzt.

Mit dem Restaurant, einem Private Dining Room für bis zu 25 Personen und dem Cateringservice sind wir Gastgeber für beinahe jede Gelegenheit.

**ALLES IST MÖGLICH –
WIR STELLEN IHNEN GERNE EIN
INDIVIDUELLES MENÜ ZUSAMMEN.**





FINGERFOOD

WARM

MINI-TEIGTASCHEN

Gefüllt mit Schafskäse und Spinat oder Fleisch, garniert mit geröstetem Sesam

MARIA

Geröstetes Fladenbrot mit vegetarischer oder Fleischfüllung

KALT

HUMUS

Kichererbsen, Tahin, Zitronensaft, Kumin, Olivenöl

NASEKTUN

Oliven, Gurke, Karotten, Minze, Oregano & Olivenöl

KATHER

Joghurt, Walnuss, gegrillte rote Paprika & Oliven

CAWRY

Weißkohl, Senf, Knoblauch, Peperoncini, Cashew

BABA GANOUSH

Auberginen, Paprika, Tomate, Petersilie, Granatapfel & Gewürze

SCHAWANDAR

Gebackene rote Beete, Korinader, Minze

ab 15,50 € pro Person

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und werden zzgl. der ges. MwSt. von 19 % abgerechnet.



MENÜVORSCHLAG 1

VORSPEISEN (nach Wahl)

WARME MINI-TEIGTASCHEN

Gefüllt mit Schafskäse und Spinat oder Fleisch, garniert mit geröstetem Sesam

..... **ODER**

Zwei kalte Vorspeisen nach Wahl (siehe Fingerfood)

HAUPTGERICHTE (nach Wahl)

KABSE

Syrisches Festtagsgericht in zwei Variationen, immer mit Tomaten, milden Gewürzen und Reis serviert

- mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Cashew-Nüssen
- mit Mandeln, Cashew-Nüssen und Gemüsevariation (*vegetarisch*)

..... **ODER**

MAHASHI

Minigemüse (Zwiebel, Zucchini, Aubergine) gefüllt mit Reis, Petersilie, Paprika & Karotte (*vegan*)

DESSERT

HALAWET EL JIBN

Grießmantel mit Pistazien, gefüllt mit Ashta (syrischer Sahne-Crème)

ab 27 € pro Person

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und werden zzgl. der ges. MwSt. von 19 % abgerechnet.

MENÜVORSCHLAG 2

VORSPEISEN

WARME MINI-TEIGTASCHEN

Gefüllt mit Schafskäse und Spinat oder Fleisch, garniert mit geröstetem Sesam

Bis zu vier kalte Vorspeisen (siehe Fingerfood)

HAUPTGERICHTE (bitte wählen Sie zwei)

KIBBEH

Frittierter Mantel aus Bulgur, Lammfleisch, Nüssen und Granatapfel, gefüllt mit Rinderhack und Granatapfel, gefüllt mit Rinderhack, Zwiebel und Petersilie, dazu Reis

KABSE

Syrisches Festtagsgericht in zwei Variationen, immer mit Tomaten, milden Gewürzen und Reis serviert

- mit Hähnchenbrustfilet, Mandeln und Cashew-Nüssen
- mit Mandeln, Cashew-Nüssen und Gemüsevariation (*vegetarisch*)

SHEIK AL-MESHI

Gericht der Könige: Zucchini gefüllt mit Lammhack, getrockneter Minze, gekocht in einer Joghurtsauce und mit Pinienkernen garniert.

MAKALI

Frittierter Blumenkohl mit Tahina-Sauce, Zucchini, Aubergine mit Schafskäse und Harissa

DESSERT

BASBOUSEH

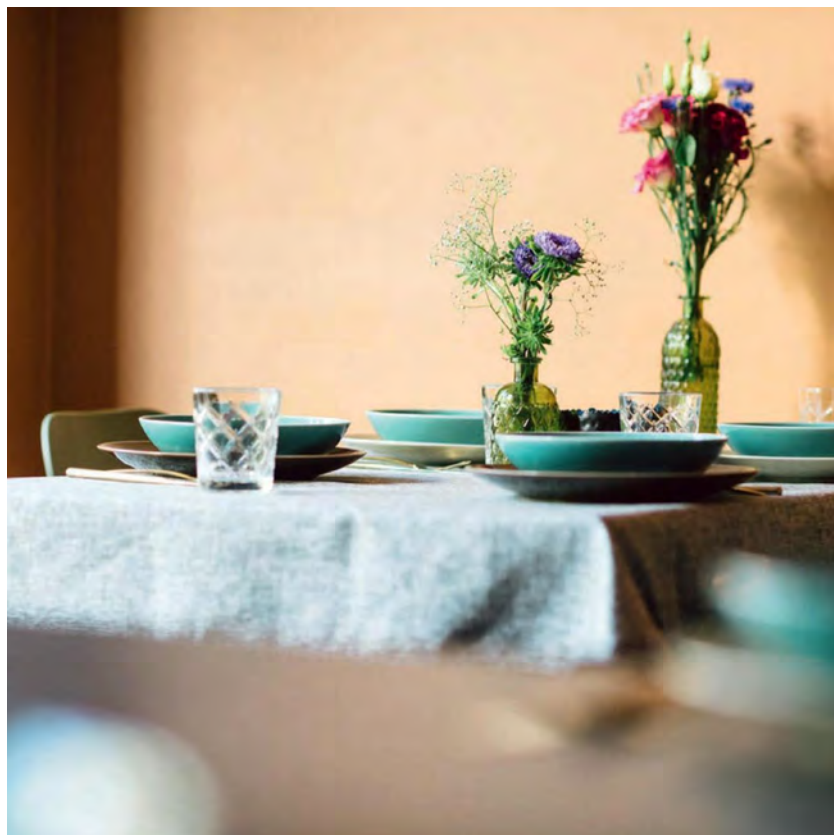
Syrischer Kuchen mit Boden aus Gries, Topping aus Ashta (syrischer Sahne-Crème), mit Pistazien garniert

SYRISCHES BAKLAVA

Weniger süß – Baklava aus gehackten Nüssen, Zucker und Gewürzen, klassisch im Blätterteigmantel

ab 25 € pro Person

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und werden zzgl. der ges. MwSt. von 19 % abgerechnet.



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Wasser (mit und ohne)	0,75	2,50 €
Säfte - Apfel, Orange, Rhabarber	0,2	4,90 €

WEINE (WEISS)

Grauer Burgunder trocken Q.b.A.	0,75	15,00 €
Detzemer Riesling Q.b.A. trocken	0,75	16,00 €
Chateau Ksara, Merwah 2017	0,75	22,00 €

WEINE (ROSÉ)

Privilege de Drouet, Rosé de Loire 2017	0,75	16,90 €
---	------	----------------

WEINE (ROT)

Primitivo Puglia 2017	0,75	15,00 €
Chateau Ksara Clos St Alphonse	0,75	18,00 €

CRÉMANT

Privilege de Drouet, Rosé de Loire 2017	0,75	17,00 €
Brut 12,5 % Vol.		

Aperitifs, Digestifs nach Absprache

ab 15,50 € pro Person

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und werden zzgl. der ges. MwSt. von 19 % abgerechnet.

Wir statten Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen aus. Gerne auch mit Personal, Gläsern und Besteck.

Personal Stunde	19,50 €
Supervisor Stunde	24,90 €
Koch Stunde	24,90 €
Gläserpauschale pro Person	2,30 €
Geschirrpauschale pro Person	4,40 €

Wir kochen vor Ort – zum Beispiel in
Ihrer Küche. Wir richten Buffets an und
dekoriern auch gern so, wie Geschmack
und Budget es wünschen.

ab 15,50 € pro Person

Alle angegebenen Preise sind Netto-Preise und werden zzgl. der ges. MwSt. von 19 % abgerechnet.



**Ihr Event wird himmlisch.
Sprechen Sie uns gern an.**



KREUZBERGER HIMMEL

Telefon +49 30 92142782

kreuzberger.himmel@gmail.com

