

Die Begriffe Meze, Antipasti und Tapas haben sich in Deutschland immer mehr durchgesetzt. Die köstlichen kleinen Tapas-Häppchen, Antipasti die mit frischem Gemüse und feinsten Kräutern zubereitet werden oder mit vegetarischen Zutaten vorbereitete Mezes, einfach als Vorspeise zu bezeichnen, wäre ungerecht. Denn sie sind ein wesentlicher Bestandteil des mediterranem Lebensstil's.

Hier sind einige Beispiele aus unserem reichhaltigem Angebot, die Sie für Ihre Platten oder Büffet zusammenstellen könnenn.

Wenn Sie es wünschen , helfen wir Ihnen gerne dabei, Ihren Büffet aus unserem Reichhaltigem Angebot selbst zusammen zu stellen.

Meze-Antipasti-Tapas Beispiele

- Cacik
Sahnejoghurt mit Gurken und Knoblauch
- Hummus
Kichererbsenpüree mit Sesampaste und Knoblauch
- Patlican Ezme
Auberginen Salat
- Babagannuc
Aubergine mit Sesampaste püriert
- Kisir
Cous-Cous Salat
- Acili Ezme
Scharfer Dip aus frischen Paprika und Tomaten
- Sak-Suka
Frittiertes Gemüse mit feiner Tomatensoße
- Fallafel
Kichererbsen-Bällchen mit Sesam-Joghurt Dip
- Havuc Ezme
Karotten-Joghurt Salat mit mit Wallnüssen
- Kibbe / Icli Köfte
gefüllte Weizenbällchen
- Mercimek Köfte
Aus Linsen geformte Häppchen
- Pimentos
Eingelegte und gefüllte Spitzpaprika
- Datteln im Speckmantel
- Boqerones
In Essig und Olivenöl eingelegte Sardellenfilets
- Albondigas
Spanische Hackbällchen
- Empanada
kleine Teigtaschen mit versch. Füllung

Büffet-Beispiel ab 50 Personen

Warm

- Linsen-Karottensuppe
- oder Chili-Con Carne

Hauptspeise

- Kalbsragout mit feinstem Gemüse
- oder Hähnchengeschnetzeltes mit Tomate und Paprikagemüse
- Buttereis mit Gemüse
- Nudeln
- Ofen-Kartoffelspalten
- Hackbällchen-Spieße mit versch. Dips
- Mozzarella-Tomaten Spieße
- Mit Schafskäse und Kräutergefüllte Champignons
- Pimentos
- gefüllte Spitzenpaprika
- Mercimek Köfte
- Kisir
- Hummus
- gefüllte Weinblätter
- Empanadas

Salate

- Bunter Saison Salat
- Ruccolasalat mit Cherrytomaten und Parmesankäse
- Ital. Nudelsalat mit Cherrytomaten, Mozzarellawürfeln
- Basilikumpesto
- Kartoffelsalat mit mediterranem Gemüse und Olivenöl
- Mexikanischer Bohnensalat

Dessert

- Obstsalat nach Saison in einer exotischen
- Vinaigrette mariniert
- Revani
- Orangen-Grieß schnitte im Honigsirup und Sahne
- oder Panna Cotta mit Waldbeersoße