

Oase El Salam - Catering

Liebe Gäste und kulinarisch Interessierte

Es ist uns ein grosses Anliegen, auf gute Qualität der Nahrungsmittel zu achten. Wir verwenden möglichst frische Zutaten, vielfach in Bioqualität oder direkt vom Bauernhof. Unser Fleisch kommt ausschliesslich aus Schweizer Tierhaltung.

Mit viel Freude, Knowhow und Kreativität zaubern wir unsere exklusiven und edlen Gewürzmischungen in alle unsere Kreationen, sodass sie ihre ganz eigene Note erhalten!

Für alle, die gerne ein Glas guten Wein zu feinem Essen geniessen, haben wir eine speziell zusammengestellte Weinkarte von unserem Weinberater Stephan Radloff, Direktor Baur au Lac-Weine – damit würzig-kulinarische Köstlichkeiten perfekt harmonieren mit edlen Tropfen – und so den Genuss vollkommen machen.

Zu unserem Angebot:

Sie finden nachfolgend verschiedene kulinarische Inspirationen aus Ländern, deren Esskultur und Gerichte durch die harmonische Kombination typischer Gewürze verzaubern, die sozusagen die Seele der Gerichte ausmachen. Mit den Gewürzen zu spielen innerhalb und ausserhalb kulturtypischer Zubereitungsarten unsere Spezialität und unsere Leidenschaft. Aus diesem Grund finden Sie vorwiegend Menu-Vorschläge aus anderen Kulturkreisen.

Gerne lassen wir aber auch die eine oder andere Gewürz-Raffinesse in die Schweizer Küche einfliessen, wenn dies gewünscht wird.

Wir wünschen viel Freude bei unserem Angebot

Ihre Béatrice Nyffeler & Andrea O.M. Radloff

Vorschlag Catering

Orientalisches Buffet 1001 Nacht

- ❖ Hummus (Kichererbsenpürrée) mit Kreuzkümmel und Sesam oder p/P 4.50
- ❖ Feines Fischpürrée mit Zwiebeln, Frischquark und Zatargewürz p/P 5.00
- ❖ Orientalische Rinds-Fleischkugeln mit Tomatencoulis und einem Hauch Zimt oder p/Stk 1.50
- ❖ Falaffel – Kichererbsenkugeln mit Joghurtsauce p/P 4.50
- ❖ Marokkanisches Karottenpürrée mit Rosenpaprika, Koriander Und Kardamom verfeinert p/P 4.50
- ❖ Zalouk: frisches Gemüsepürrée mit orientalischen Gewürzen p/P 4.50
- ❖ Mit Tomaten und Feta überbackene Zucchini Bio-Olivenöl und Zitronensaft p/P 4.50
- ❖ Babaganusch; edles Auberginenpürrée p/P 5.00
- ❖ Marinierte Oliven mit Chili, Knoblauch und Lorbeer p/P 4.50
- ❖ Fladenbrot aus dem Ofen p/P 3.00
- ❖ Frischer Marktsalat an würziger Salatsauce mit Nuss-Olivenöl p/P 5.00

Orientalisches-Exotisches Apéro-Buffet

- ❖ Orientalische Rinds-Fleischkugeln an Muskatblüten-Tomatensauce p/Stk 1.50
- ❖ Orientalische Auberginen mit Olivenöl, Zitrone und unserem exklusiven Arabic-Mix-Gewürz im Ofen überbacken p/P 5.00
- ❖ Auberginenpürrée mit Aphrodisiacurry p/P 5.00
- ❖ Hummus (Kichererbsen/Sesampürrée) mit Oriental-Curry oder Knoblauch, Kreuzkümmel und einem Hauch Kardamom p/P 4.50
- ❖ Suschukka (Karottenpürrée in marokkanischem Stil) p/P 4.50
- ❖ Überbackene Zucchini mit Pinienkernen, Weinbeeren, Ras El Hanout sowie einem Hauch Zimt und Olivenöl p/P 4.50
- ❖ Pitta mit Feta und Spinat abgeschmeckt mit Rosepaprika (warm oder kalt) p/P 5.00
- ❖ Gefüllte Weinblätter mit Zitronenreis und Pfefferminze p/Stk 1.90
- ❖ Arabisches Fladenbrot dünn p/P 1.60
dick p/P 2.40

- ❖ Samosa (vegetarische Teigtaschen, mit Gemüse gefüllt & lauwarm)
Und mit Herzcurry gewürzt p/Stk 3.00
- ❖ Linsenpürrée mit vielen Gewürzen, Sonnenfeuer-Curry
und frischem Koriander p/P 4.50
- ❖ Zarte Pouletwürfelstückli in Rosenpaprika-Marinade p/P 5.50
- ❖ Raita (Joghurtsauce) mit Gurken und Knoblauch p/P 1.80
- ❖ Hausgemachtes Birnenchutney mit vielen Gewürzen p/P 2.20
- ❖ Frühlingsrolle mit Sweetchillisaucе und Zitronengras-Abgang p/Stk 3.50
- ❖ Zitronengrasguacamole mit Maischips p/P 5.00
- ❖ Feine marinierte Oliven p/P 3.50
- ❖ Fischpürrée mit Limes p/P 5.00

Zuzügl. 7.7% Mwst

Aus dem Orient

- ❖ Poulet à L`Essence de Marrakech p/P 29.50

Beilagen: -Arabischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Zimt
oder: -Couscous Royale mit Pinienkernen und Rosenpaprika
-Auberginen mit Olivenöl und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen überbacken

- ❖ Poulet Oriéntale, verfeinert mit Rosenpaprika an Dattelcrème-Sauce p/P 29.50

Beilagen: Arabischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Zimt
Auberginen mit Olivenöl und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen
überbacken

- ❖ Poulet au Citron à la facon marocaine p/P 33.00

Beilagen : -Couscons Royale mit Pinien und Rosenpfeffer
oder : -Arabischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Zimt
-Auberginen mit Olivenöl und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen überbacken
Oder: Zucchetti mit Olivenöl, Feta, Rosinen und unserem Arabic-Mix-Gewürz
im Ofenüberbacken

- ❖ Rindstagine; in vielen Gewürzen marinierte Rindsstücke mit Sauce p/P 31.00

Beilagen: -Couscous Royale mit Pinien, Rosenpfeffer und edlen Datteln
oder: -Arabischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Zimt -Auberginen mit Olivenöl
und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen überbacken
oder: Zucchetti mit Olivenöl, Feta, Rosinen und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen
überbacken
oder: Gemischtes frisches Gemüse nach Wahl

- ❖ Lammhuft an 1001 Nacht-Sauce p/P 35.00

Beilagen: -Couscous Royale mit Pinien , Rosenpfeffer und edlen Datteln
oder: -Arabischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Zimt -Auberginen mit Olivenöl
und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen überbacken
oder: -Zucchetti mit Olivenöl, Feta, Rosinen und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen
überbacken
oder: -gemischtes frisches Gemüse nach Wahl

Aus Indien

- ❖ Gemüse-Curry mit verschiedenen Gemüsen und Kichererbsen an feiner Herz-, Sinnlichkeits- oder Kraft-Curry-Sauce mit Basmati-Reis p/P 22.50
 - Mit Linsendal p/P 25.00
 - Mit Edel-Tofu p/P 27.00
 - Mit Linsendal und Edel-Tofu p/P 32.00

- ❖ Tandoori-Chicken p/P 29.50
 - Beilagen: Basmati-Reis und gemischtes Gemüse

- ❖ Rindscurry mit unserer exklusiven Erdfeuer oder Sonnenfeuer-Currymischung
 - Beilagen: Basmati-Reis
 - Gemüse nach Wahl mit feinen Gewürzen p/P 31.00

- ❖ Lammhuft an Granatapfel-Jus
 - Beilagen Basmati-Reis
 - Gemüse nach Wahl mit feinen Gewürzen p/P 35.00

- ❖ Indischer Curry-Teller
 - Rind an Sonnenfeuer-Curry-Sauce
 - Gemischtes Gemüse an Herz- oder Aphrodisia-Curry
 - Linsendal an Oriental-Curry
 - Hausgemachtes Birnenchutney mit feinen Gewürzen
 - Raita (Joghurt-Sauce) mit Gurken und Koriander
 - Basmati-Reis p/P 39.50

Aus Asien

- ❖ Fisch im Bananenblatt an Zitronen-Ingwer-Marinade p/P 33.00
 - Beilagen: Parfum-Reis
 - Fein gewürztes Wok-Gemüse nach Wahl

- ❖ Thai-Gemüse-Curry
 - Beilagen: Parfum Reis p/P 22.50
 - Mit Edel-Tofu p/P 27.00

- ❖ Asiatisches Nudelgericht mit Curry, vielen Exotischen Gewürzen und feinen Gemüsen p/P 22.00

- ❖ Penang-Curry nach eigener Wahl
 - Beilagen: Parfum-Reis
 - Mit Edel-Tofu p/P 27.00
 - Nur mit Gemüse p/P 22.50

Zuzügl. 7.7% Mwst

Vorschlag Dessert-Buffer

KLEIN ABER FEIN – DAS IDEALE DUO

- ❖ Schokocarrée mit Portwein-Zwetschgen
und
 - ❖ Mangocrème
- p/P 18.00

ZUM SCHWELGEN (ab 12 Personen)

- ❖ Schokocarrée mit Portwein-Zwetschgen
und
 - ❖ Mangocrème
und
 - ❖ Oase Création
und
 - ❖ Cassis-Sorbet
- p/P 25.00

DE LUXE (ab 20 Personen)

- ❖ Schokocarrée mit Portwein-Zwetschgen
und
 - ❖ Mangocrème
und
 - ❖ Himbeer-Tiramisu
und
 - ❖ Frucht- oder Beerenparfait (saisonal)
und
 - ❖ Feuchter Nuss-Schokocake
und
 - ❖ Frischer Fruchtsalat mariniert mit Limonen und Dattelschnaps
- p/P 35.00
- ❖ Friandises und Gebäck zum Kaffee nach Wunsch ab 25 Personen

Zuzügl. 7.7% Mwst

Indisches Buffet

Vorspeisen

- ❖ Vegetarische Samosa mit Herzcurry verfeinert
- ❖ Rindskugeln an Tamarinden-Tomatencoulis mit indischem Pfeffer
- ❖ Marinierte Sonnenfeurcurry-Zucchetti mit Haloumikäse (altindisch-persischer Schafskäse), Kartoffeln und Rosenpfeffer
- ❖ Indischer Salat mit erfrischenden Gurken, Tomaten, Kichererbsen, Karotten, Lemon und frischem Koriander
- ❖ Indisches Fladenbrot aus dem Ofen
- ❖ Raita mit Koriander und Gurken
- ❖ Frisches Birnen-Ingwer-Chutney
- ❖ Frischer Marktsalat an würziger Salatsauce mit Nuss-Ingwer-Kardamomsauce

Hauptspeisen

- ❖ Zarte marinierte Lammhuft in feiner Kraftcurrysauce mit 18 verschiedenen Gewürzen
- ❖ Chicken Tandooristücke aus dem Ofen mit Rosenpaprika, Zimt, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer und «Wohlgefühl»-Gewürz
- ❖ Erdfeuer Rindscurry -zarte Rindsstücke mariniert in Erdfeurcurry mit Zwetschgen, Zwiebeln, Kokosmilch und vielen feinen Gewürzen eingekocht
- ❖ Basmatireis mit Kaffirlimetten, Nüssen, Curcuma und Erbsen
- ❖ Zarter Jungspinat mit Ricotta, Pinienkernen und einem Hauch Zimt
- ❖ Frisches Marktgemüse «India-Style» mit Création Oase El Salam-Curry -leicht eingekocht und sehr würzig
- ❖ Orange Linsen eingekocht mit Sinnlichkeitscurry, Galgant, Ananassaft und frischen Fruchtstücken

Buffet-Preis

CHF 110.00 pro Person

Zuzügl. 7.7% Mwst

Buffet 1001 Nacht

Vorspeisen

- ❖ Hummus (Kichererbsenpürrée) mit Kreuzkümmel und Sesam

oder

- ❖ Feines Fischpürrée mit Zwiebeln, Frischquark und Zatargewürz
- ❖ Orientalische Fleischkugeln mit Tomatencoulis und einem Hauch Zimt

oder

- ❖ Falaffel – Kichererbsenkugeln mit Joghurtsauce
- ❖ Marokkanisches Karottenpürrée mit Rosenpaprika, Koriander und Kardamom verfeinert

oder

- ❖ Zalouk: frisches Gemüsepürrée mit orientalischen Gewürzen

oder

- ❖ überbackene Zucchini Bio-Olivenöl und Zitronensaft
- ❖ Babaganusch; edles Auberginenpürrée
- ❖ Marinierte Oliven mit Chili, Knobli und Lorbeer
- ❖ Fladenbrot aus dem Ofen
- ❖ Frischer Marktsalat an würziger Salatsauce mit Nuss-Olivenöl

Hauptspeisen

- ❖ Zarte Lammhuft mariniert mit Rosenpaprika, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriander, begleitet von edler Dattelcrème - Sauce
- ❖ Poulet au Citron „maroc classic“; feinstes Poulet in Ingwer, Koriander, Knoblauch, Zwiebeln, Curcuma, Zitronen-Marinade
- ❖ Rindstagine: zarte Rindsstücke in vielen feinen Gewürzen
- ❖ Couscous Royale mit Rosenpfeffer, edlen Datteln und Pfefferminze
- ❖ Zarter Jungspinat mit Ricotta, Pinienkernen und einem Hauch Zimt
- ❖ Orientalisches Gemüse mit Zatargewürz und frischem Schafskäse überbacken
- ❖ Arabischer Reis mit Weinbeeren, Zimt und Pinienkernen

Buffet-Preis

CHF 110.- pro Person

Zuzüglich 7.7% Mwst

Kostenaufwand Catering:

Personalkosten

Einladen und Ausladen in Auslikon und vor Ort, Buffet-Aufbau / Präsentation / Dekoration / Service am Buffet / Buffet-Abbau / Küche / Abwasch und Aufräumen

❖ Chefin Küche pro Stunde	95.00
❖ Chefin Service & Organisation pro Stunde	85.00
❖ Servicepersonal pro Stunde und Arbeitskraft	58.00
❖ Nachzuschlag ab 23.00 Uhr pro Stunde und pro Person	plus 9.00

Fahrtspesen pro Auto

❖ Bis 30km Umkreis (Hin- und Rückfahrt) pauschal	30.00
❖ Ab 31km	30.00 plus pro km plus
0.70	

Bainmarie Miete pro Stück inklusive Brennpaste 30.00

Kaffeemaschine Jura Miete inklusive Kaffee 95.00

Küchenpauschale (je nach Wunsch und Gebrauch) 250.00

Diverse Schüsseln, Gold- und Silbertablets, orientalische grosse Deko-Teller, Schöpf-Besteck, Platten, orientalische Lampen, Teelichter, Gewürz-Dekor, Handtücher usw.