Menü Optionen

**klassisches israelisches Menü**

**handgemachtes pita brot**

klassisches fladenbrot aus nahost

**Falafel**

frittierte kichererbsen bällchen mit kräutern und sesam

**Hummus**

dip aus kichererbsen mit olivenöl und gewürzen

**Shakshuka**

pochiertes ei auf einer soße aus tomaten und süßem paprika

**geräucherte aubergine mit tahini**

über dem feuer gegarte aubergine in tahini soße

**fattusch salat**

frisches gemüse und kräuter mit frittierten pita chips

Preisliste:

Als Einzelne/r in einer Gruppe: 230 NIS

Private Stunde für Einzelperson: 490 NIS

Private Stunde für ein Paar: 600 NIS

**MaroKKanisches Menü**

**matbukha**

feurige tomaten-paprika tapenade

**kichererbsen-pistazien salat**

angemacht mit zitronen und marokkanischen gewürzen

**pastilla**

blätterteig ähnlicher kuchen aus hühnchen und mandeln -verfeinert mit puderzucker und zimt

**hühnchen tajine**

schmorgericht mit hühnchen, gemüse und marokkanischen gewürzen (auch vegetarisch möglich)

**selbstgemachter couscous**

gericht aus klassischem marokkanischen grieß

Preisliste:

In einer Gruppe (wenn angeboten): 250 NIS/Person

Private Stunde für Einzelperson: 500 NIS

Private Stunde für ein Paar: 700 NIS

**menü für fusionsküche aus nahost**

**Schug**

jementische (scharfe) soße mit frischen kräutern und zitrone

**TAHINI**

KLASSISCHER DIP AUS SESAM

**GEFÜLLTE WEINBLÄTTER**

GEFÜLLT MIT rind, REIS, kräutern und zwiebeln (auch Vegetarisch möglich)

**kardamom hühnchen**

(eintopfartiges gericht) hühnchen mit basmati reis und karamellisierten zwiebeln

Oder

**tunesischer „Chrieme“**

FISCH NACH WAHL geschmort in einer pikanten Tomaten soße

**Kubbeh suppe**

irakische rote beete suppe mit grieß und teigtaschen mit rindfleisch

 Oder

**jemenitische hühnersuppe**

aromatische suppe mit traditionellen gewürzen und kräutern

Preisliste:

In einer Gruppe (wenn angeboten): 250 NIS/Person

Private Stunde für Einzelperson: 500 NIS

Private Stunde für ein Paar: 700 NIS

**süßes Menü (Backkurs)**

**Rugelach**

klassisches gerolltes gebäck gefüllt mit zimt und zucker

**sufganijot**

traditioneller hannukah donut gefüllt mit schokoladencreme

**blini**

süße crepes aus osteuropa gefüllt mit selbstgemachtem ricotta

**basbousa**

traditioneller süßer grießkuchen aus nahost mit zuckersirup

\*Für einen 3 Stunden Kurs bitte **3** süße Gerichte auswählen

Preisliste:

In einer Gruppe (wenn angeboten): 240 NIS/Person

Private Stunde für Einzelperson: 500 NIS

Private Stunde für ein Paar: 600 NIS