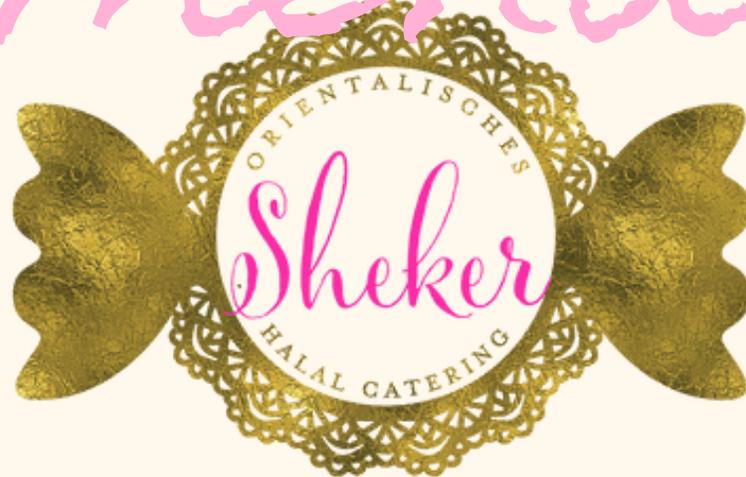




SHEKER CATERING

*menu*



PORTFOLIO

2020



# ABSCHLUSSBALL CATERING



## Rund-um Paket

Freut euch gemeinsam mit euren Lehrern, Mitschülern und Familien auf einen unvergesslichen Abend mit köstlichen, hausgemachten Gerichten aus dem zauberhaften Orient!

*Egal ob Fleischliebhaber, Veggie, Veganer oder Naschkatze - bei uns ist für jeden etwas dabei.*

Alle unsere Gerichte sind halal und werden stets frisch und hausgemacht, ganz ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe.

Unser **Rund-um-Service** beginnt schon bei der persönlichen Beratung und einem kostenlosen Probeessen in unserem Lokal in Köln-Braunsfeld und umfasst Lieferung, Aufbau, Dekoration und Abbau des Buffets, sodass ihr euch um nichts kümmern braucht und den Abend genießen könnt.

Wir haben unter anderem schon die Schüler und Studenten des *Montessori* und *Deutzer Gymnasiums*, der *Universität Bonn*, der *Anna-Freud-Schule Köln*, das *Gymnasium Köln-Pesch*, die *Kant Fachoberschule Duisburg*, sowie die *Gesamtschule Horst* zu ihren Abschlussbällen kulinarisch begleitet und sind daher geschult speziell im Umgang mit dieser Art von Feier.

Wir setzen uns mit euch zusammen und kreieren **euer individuelles Wunschbuffet**, ausgerichtet auf eure Bedürfnisse, eure Leibgerichte und auch euer Budget.

Falls ihr noch keine Vorstellungen zum Menü habt, haben wir euch nachfolgend einige **Buffetvorschläge** zusammengestellt.

## von der #1 deutschlandweit

Wir wurden zum zweiten mal in Folge von unseren Kunden deutschlandweit zum Nummer #1 Caterer 2019 auf TRUSTPILOT gewählt.

# MENÜVORSCHLÄGE



Menüvorschlag 1

€14,90

## Vorspeisen

Verschiedene Fladenbrotsorten in Korb  
dazu Kräuterbutter   
Scharfes Tomatendip   
Tzatziki Dip   
Kisir, Bulgur-Salat   
Gemischte Teigwaren mit Schafskäse- und  
Kartoffelfüllung

## Hauptspeisen

Türkischer Reis mit Nüdelchen   
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons  
und Erbsen in Sahnesoße   
Nudeln mit Tomatensoße   
Ofenkartoffel mit Rosmarin

## Desserts

Quark mit Obstsorbet und  
Früchten



Menüvorschlag 2

€ 20,90

## Vorspeisen

Verschiedene Fladenbrotsorten in Korb  
dazu Kräuterbutter   
*Holy Trinity of Dips*: Scharfes Tomatendip,  
Tzatziki Dip & Hummus Dip   
Kisir, Bulgur-Salat   
*Falafel Pitataschen* mit Joghurt-Tahin-  
Dip   
Gemischte Teigwaren mit Spinat-,  
Schafskäse- und Kartoffelfüllung

## Hauptspeisen

Türkischer Reis mit Nüdelchen   
Bulgurreis mit gebratenem  
Gemüse   
Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln  
*Köfte*, Hackbällchen in Tomatensoße  
Ofenkartoffel mit Rosmarin

## Desserts

*Baklava*, türkischer Blätterteig   
Quark mit Obstsorbet und  
Früchten   
Gemischte Plätzchen



Menüvorschlag 3

€ 27,90

## Vorspeisen

Verschiedene Fladenbrotsorten in Korb  
Kräuterbutter   
*Holy Trinity of Dips*: Scharfes Tomatendip,  
Tzatziki Dip & Hummus Dip   
*Fattoush*, gemischter Salat mit geröstetem  
Brot   
*Mini Lahmacun*, türkische Pizza mit  
Hackfleisch   
Gebratene Pepperoni

## Hauptspeisen

Türkischer Reis mit Nüdelchen   
*Veggie Manti*, türkische Tortellini mit scharfer  
Paprikasoße und Knoblauch-  
Joghurt   
Rinderbraten in Jägersoße  
Mini Sucuk Burger und Mini Köfte Burger  
Kartoffelauflauf mit Käse  
überbacken

## Desserts

Obsttörtchen im Étagère   
*Baklava*, türkischer Blätterteig   
Schokopudding mit Brownie-  
Stückchen

\*\*\* Alle angegebenen Preise sind Netto Preise pro Kopf zzgl. der gesetzlichen MwSt. 19% bzw. 7% \*\*\*

# WUNSCHBUFFET



## Vorspeisen / Mezeler

- Cacık, Tzatziki Dip **Vegetarisch**
- Haydari, Knoblauch-Joghurt Dip mit Minze **Vegetarisch**
- Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip **Vegan**
- Hummus, Kichererbsen Dip **Vegan**
- Roter Hummus, Roter Kichererbsencreme Dip **Vegan**
- Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen **Vegan** & dazu Joghurt-Tahin-Dip **Vegetarisch**
- Patlıcan Ezmesi, Auberginencreme-Dip mit Joghurt und Knoblauch **Vegetarisch**
- Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip **Vegan**
- Yogurtlu Domates Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt und getrockneten Tomaten **Vegetarisch**
- Közlenmiş Patlıcan Salatası , Auberginensalat **Vegetarisch**
- Yogurtlu Havuç Salatası, Möhrensalat in Joghurtsoße mit Knoblauch **Vegetarisch**
- Karışık Salata, gemischter Salat **Vegan**
- Yunan Salatası, Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven **Vegetarisch**
- Pembe Sultan Salatası, aus roter Bete und Joghurt **Vegetarisch**
- Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark **Vegan**
- Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze **Vegan**
- Sarma, gefüllte Weinblätter **Vegan**
- Hellim-Patlıcan Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse **Vegetarisch**
- Antipasti, Gebratenes Gemüse aus dem Ofen **Vegan**
- Saksuka, Gebratenes Gemüse in Tomatensoße **Vegan**
- Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgur-Klößchen **Vegan**
- Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen **Vegan**
- Fellah Köftesi, Bulgur-Klöße **Vegan**
- Fattoush, Gemischter Salat mit geröstetem Brot **Vegetarisch**
- Kıymalı Mantar Dolması, mit Hackfleisch gefüllte Champignons mit Käse überbacken
- Mantar Dolması, vegetarisch gefüllte Champignons mit Käse überbacken **Vegetarisch**
- Karamelize Havuç, karamellisierte Möhren-Sticks **Vegan**
- Beyaz Peynir, Schafskäse **Vegetarisch**
- Yeşil Biber, gebratene grüne Peperoni **Vegan**
- Fasulye, Grüne Bohnen in Olivenöl **Vegan**
- Piyaz, Weiße-Bohnen-Salat **Vegan**
- Ispanak Mücver, Spinatpuffer **Vegetarisch**
- Patates Mücver, Kartoffelpuffer **Vegetarisch**
- Kabak Mücver, Zucchini-puffer **Vegetarisch**

# WUNSCHBUFFET



## Teigwaren / Hamur isleri

- Lahmacun, Türkische Pizza mit Hackfleisch
- Peynirli Börek, Teigröllchen mit Schafskäse-Füllung **Vegetarisch**
- Ispanaklı Börek, Teigröllchen mit Spinat-Füllung **Vegetarisch**
- Patatesli Börek, Teigröllchen mit Kartoffel-Füllung **Vegetarisch**
- Pırasalı Börek, Teigröllchen mit Porree-Füllung **Vegetarisch**
- Kıymalı Börek, Teigröllchen mit Hackfleisch-Füllung
- Günes Börek, "Sonnen-Börek"- große Teigtasche mit Schafskäse- & Zaatar-Füllung als Partyplatte serviert mit Knoblauch-Joghurt **Vegetarisch**
- Sigara Börek, längliches Teigröllchen mit Schafskäsefüllung in „Zigarrenform“ **Vegetarisch**
- Peynirli Pide, Teigschiffchen mit Schafskäse-Füllung **Vegetarisch**
- Ispanaklı Pide, Teigschiffchen mit Spinat-Füllung **Vegetarisch**
- Pırasalı Pide, Teigschiffchen mit Porree-Füllung **Vegetarisch**
- Kıymalı Pide, Teigschiffchen mit Hackfleisch-Füllung
- Zaatar Pita, Pitabrot mit arabischer Gewürzmischung **Vegetarisch**
- Zaatar Schnecken, Teigschnecken mit arabischer Gewürzmischung **Vegetarisch**
- Pide, Fladenbrot **Vegetarisch**
- Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot **Vegetarisch**

# WUNSCHBUFFET



## Vegetarische Hauptgerichte / Ana Yemekler

- Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen **Vegetarisch**  
Bulgur Pilavı, Bulgur-Reis **Vegetarisch**  
Basmati Pilavı, Basmatireis mit Safran **Vegetarisch**  
Nohutlu Pilav, türkischer Reis mit Kichererbsen **Vegetarisch**  
Zereshk Basmatipilavı, Basmatireis mit Safran und süßen Berberitzen dekoriert **Vegetarisch**  
Iç Pilav, türkischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Gewürzen (orientalisch-süß) **Vegetarisch**  
Mantı, Türk. Tortellini mit Hackfleischfüllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße  
Veggie Mantı, Türk. Tortellini mit Gemüse-Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße **Vegetarisch**  
Sosyete Mantısı, mini Tortellini-Börek mit Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße **Vegetarisch**  
Makarna, Nudeln mit separater Soße **Vegetarisch**  
Kabaklı Fırın Makarna, Nudel-Zucchini-Auflauf **Vegetarisch**  
Fırında Patates, Ofenkartoffel **Vegan**  
Patates Wedges, knusprige Kartoffelecken **Vegan**  
Fırında Patates Graten, Kartoffelaufbau mit Käse überbacken **Vegetarisch**  
Fırında Sebze Graten, Gemüseaufbau mit Käse überbacken **Vegetarisch**  
Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine **Vegan**  
Imam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen **Vegetarisch**  
Sebze Tava, Gemüsepfanne mit gebratenem Gemüse und Bulgur **Vegan**  
Nohut, Kichererbsen-Gericht **Vegan**  
Bakla, Gekochte Ackerbohnen **Vegan**  
Enginar Dolması, Gefüllte Artischocken mit Erbsen, Möhren und Kartoffel **Vegan**  
Bezelye, Erbseneintopf **Vegan**  
Bamya, Okraeintopf **Vegan**  
Falafel Pitataschen, frittierte Kichererbsen-Bällchen **Vegan**, dazu gemischter Salat und Joghurt-Tahin-Dip in Pitataschen serviert **Vegetarisch**  
Mini Falafel Burger, mit frittierten Kichererbsen-Bällchen, Salat, Tomate und Hummuscreme **Vegetarisch**

# WUNSCHBUFFET



## Fleischgerichte / Et Yemekleri

Köfte, Hackbällchen  
Domates Sosunda Köfte, Hackbällchen in Tomatensoße  
Kasar Peynirli Köfte, Hackbällchen mit Käsefüllung  
Tavuk Sis, Hähnchenspieße  
Adana Kebap Sis, Kebabspieße (pikant)  
Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Saisongemüse  
Tatlı Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Aprikosen und Datteln (orientalisch-süß)  
Dana Sote, Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika (auf Wunsch in Tomatensoße)  
Kuzu Pirzola, Lammkotelette  
Kuzu Sote, Lammgeschnetzeltes mit Safran, Datteln und Aprikosen (orientalisch-süß)  
Saç Kavurma, Fleischpfanne mit Saisongemüse  
Içli Köfte, Mit Hackfleisch gefüllte Bulgurklöße  
Etli Patlıcan, Aubergine mit Rindfleisch (oder Lammfleisch) aus dem Ofen  
Patlıcan Oturtma, Auberginenauflauf mit Hack  
Patlıcan Musakka, Moussaka aus Auberginen, Hack und Soße mit Käse überbacken  
Lazanya, Hackfleisch- Gemüse- Lasagne  
Schawarma, arabischer Wrap zum selber wickeln mit dünnem Lavash Brot, Kebab, Hummus, Kartoffeln, Mayonnaise & Ketchup  
Hamshuka, Kichererbsendip Hummus mit Hackfleisch (und auf Wunsch Joghurt)  
Iskender Kebab, Döner Kebab auf Fladenbrotstückchen, wird mit Tomatensoße und Joghurt serviert  
Beyti Kebab, Gegrilltes Kebab, in Lavash-Brot gewickelt und mit Tomatensoße und Joghurt überbacken  
Hünkâr Begendi, "Sultans Entzücken" - Zartes Lamm- oder Rindfleisch auf cremigem Auberginenpüree  
Dolma, mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine  
Etli Bezelye, Erbseneintopf mit Kalb- oder Putenfleisch  
Etli Bamyâ, Okraeintopf mit Kalb- oder Putenfleisch  
Mini Köfte Burger, mit Hackfleischbällchen, Salat, Tomate und Sauce  
Mini Sucuk Burger, mit türkischer Knoblauchwurst, Salat, Tomate und Sauce

# WUNSCHBUFFET



## Desserts / Tatlılar

- Baklava, Blätterteig mit Nüssen und Sirup **Vegetarisch**
- Sütlü Irmik Tatlısı, Grieß-Joghurt-Schnitte **Vegetarisch**
- Sambaba Tatlısı, Grieß-Süßgebäck mit Zuckersirup **Vegetarisch**
- Helva, Grießbrei mit Pinienkernen **Vegetarisch**
- Revani, Grießkuchen mit Zuckersirup **Vegetarisch**
- Anne Sütlaçı, Türkischer Milchreis **Vegetarisch**
- Kadayıf Muhallebi, Engelshaar mit Milchcremefüllung **Vegetarisch**
- Bülbül Yuvası, "Nachtigallnester" knuspriges Engelshaar-Gebäck **Vegetarisch**
- Sekerpare, Mürbeteig-Plätzchen mit Sirup **Vegetarisch**
- Lokma, Frittierte Teigbällchen **Vegetarisch**
- Supangle, Schokopudding mit Schokokuchenstückchen **Vegetarisch**
- Kurabiye, süße und salzige Plätzchen **Vegetarisch**
- Kaymak, türkische Sahnecreme **Vegetarisch**
- Kremalı küçük Kek, Cupcakes mit Buttercreme-Topping **Vegetarisch**
- Schokobrunnen mit Marshmallows und Erdbeeren **Vegetarisch**
- Vanillepudding **Vegetarisch**
- gemischter Obstsalat **Vegan**
- Obsttörtchen **Vegetarisch**
- Tiramisu **Vegetarisch**
- Mousse au Chocolat **Vegetarisch**

## Heißgetränke / Sıcak İçecekler

- Schwarzer Tee Çay im traditionellen Semaver
- Kahve, Kaffee mit Milch und Zucker
- Türk Kahvesi, Türkischer Kaffee Mocha mit Zucker

# WUNSCHBUFFET



## Buchbare Zusatzservices

Lieferung, Aufbau und Abbau des Buffets  
Chafing Dishes / Rechauds, Wärmebehälter-Verleih für die Hauptgerichte  
Serviergeschirr und Vorlegebesteck für alle Gerichte am Buffet  
Schildchen mit Beschriftungen der einzelnen Gerichte (*Hinweis auf Zutaten / vegane/ vegetarische Ernährungsweisen*)  
Anschließende Reinigung des Geschirrs  
Orientalische Tischdekoration, wie Kerzenständer, Ständer und Plattformen, Vasen, etc. am Buffet  
Kunstblumen oder frische Blumensträuße  
Tischdecken für das Buffet  
Servietten in Wunschfarbe  
Umweltfreundliches Einweggeschirr und Einwegbesteck aus Bambus

## Bestellung aufgeben

Wählen Sie eines unserer Menüvorschläge oder erstellen Sie eine Auswahl mit Ihren Lieblingsgerichten und schicken Sie uns schnell und einfach eine Anfrage über unser Kontaktformular auf [www.Sheker.de](http://www.Sheker.de) .

Wir antworten innerhalb von 24 Stunden mit Ihrem maßgeschneiderten Angebot bequem per Email - komplett kostenfrei und unverbindlich.

*Mit Ihrer Anfrage erklären Sie sich mit unseren AGBs einverstanden.*



# Sheker Event Catering

Aachener Straße 412  
50933 Köln

**www.Sheker.de**  
info@sheker-catering.de  
Facebook: Sheker  
Instagram: @shekercatering