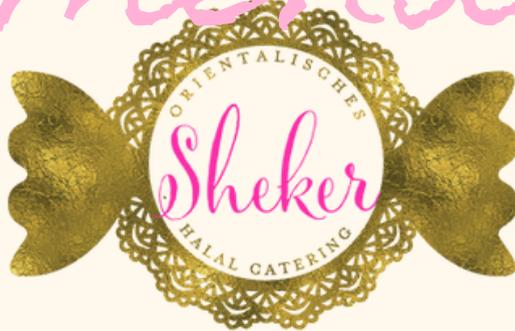




SHEKER CATERING
menu



PORTFOLIO
2021



MENÜVORSCHLÄGE



Mevlana Menü 1

€15,90 p.P.

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot Vegetarisch
Haydari, Knoblauch-Joghurt Dip mit
Minze Vegetarisch
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip Vegan
Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und
Paprikamark Vegan

Hauptspeisen

Dana Sote, Rindergulasch türkischer Art
Sehriyeli Pilav, Türkischer Reis mit
Nüdelchen Vegetarisch
Peynirli Börek, Teigrollchen mit
Schafskäsefüllung Vegetarisch

Desserts

Baklava, Blätterteig mit gehackten
Nüssen und Sirup Vegetarisch



Fingerfood Menü 2

€ 11,90 p.P.

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot Vegetarisch
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip Vegan
Cacık, Tzatziki Dip Vegetarisch
Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen Vegan
Falafel-Soße, Sesampaste *Tahin* mit
Joghurt Vegetarisch

Hauptspeisen

Ispanaklı Börek, Teigrollchen mit
Spinatfüllung Vegetarisch
Peynirli Börek, Teigrollchen mit
Schafskäsefüllung Vegetarisch
Tavuk Sis, Hähnchenspieß
Köfte, Hackbällchen



BESTSELLER



Sultan Menü 3

€ 28,90 p.P.

Vorspeisen

Lavash, Dünnes Fladenbrot Vegetarisch
Haydari, Knoblauch Joghurt Dip mit
Minze Vegetarisch
Yogurtlu Domates
Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt
und getrockneten Tomaten Vegetarisch
Sarma, gefüllte Weinblätter Vegan
Fattoush, Gemischter Salat mit
geröstetem Brot Vegetarisch

Hauptspeisen

Dana- oder Kuzu Sote, Rinder- oder
Lammgulasch
Zereshk Basmatipilavi, Basmatireis mit
Safran und süßen Berberitzen
dekoriert Vegetarisch
Fırında Biberiyeli Patates, Ofenkartoffel
mit Rosmarin Vegan
Zaatar Schnecken, Teigschnecken mit
arabischer Gewürzmischung und
Schafskäsefüllung Vegetarisch

Desserts

½ *Baklava*, Blätterteig mit gehackten
Nüssen und Sirup Vegetarisch
½ *Lokma*, Frittierte Teigbällchen Vegetarisch

MENÜVORSCHLÄGE



Shehzade Menü 4

€27,90 p.P.

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot
Cacık, Tzatziki Dip
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip
Saksuka, Gebratenes Gemüse in Tomatensoße
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen
Falafel-Soße, Sesampaste *Tahin* mit Joghurt

Hauptspeisen

Karnıyark Oturtma, Mit Hack gefüllte Auberginen, dekoriert mit gebratener Paprika und Tomaten
Manti, Türkische Tortellini mit Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße
Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika
Ispanaklı ve Peynirli Börek, Teigrollchen mit Spinat- und Schafskäse-Füllung

Desserts

Obsttörtchen



Veganes Yasmin Menü 5

€ 16,90 p.P.

Vorspeisen

Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip
Hummus, Kichererbsendip
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen
Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark
Sarma, gefüllte Weinblätter

Hauptspeisen

Vegan Pilav, Türkischer Reis ohne Butter
Imam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen
Vegane Börek, Teigrollchen mit Spinatfüllung (ohne Milch und Ei zubereitet)

Veganes Helva oder Kadayif als Dessert zubuchbar



VEGAN



Saray Menü 6

€ 19,90 p.P.

Vorspeisen

Pide, Fladenbrot
Cacık, Tzatziki Dip
Acılı Ezme, Scharfes Tomatendip
Hummus, Kichererbsendip
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen
 & dazu Joghurt- *Tahin*-Dip
Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze

Hauptspeisen

Tatlı Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Aprikosen und Datteln (orientalisch-süß)
Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen
Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika
Mini Peynirli Pide, Teigschiffchen mit Schafskäsefüllung
Karışık Salata, gemischter Salat

MENÜVORSCHLÄGE



Meze Platte Menü 7



1001 Nacht Fingerfood Menü 8



Individuelles Menü

€15,90 p.P.

Kalte Fingerfood-Platte

Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen

Lahmacun, Türkische Pizza mit Hackfleisch

Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip

Sarma, gefüllte Weinblätter

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen

Falafel-Soße, Sesampaste Tahin mit Joghurt

Hellim-Patlican

Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse

Lavash, Dünnes Fladenbrot

€ 13,90 p.P.

Speisen

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot

Kırmızı Hummus, Roter Kichererbsencreme-Dip

Zeytinli Beyaz Peynir, Schafskäse mit Oliven am Spieß

Günes Börek, "Sonnen-Börek" - große Teigtasche mit Schafskäse - Zaatar - Füllung als Partyplatte serviert mit Knoblauch-Joghurt

Adana Kebap Sis, Mini Adana Kebab-Spieße mit Tomaten, roten Zwiebeln und Petersilie serviert

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen

Falafel-Soße, Sesampaste Tahin mit Joghurt

€ Ihr Budget

Erstellen Sie mit uns Ihr ganz persönliches Wunschbuffet.

Wählen Sie dazu aus unserer **Liste mit allen Speisen & Services** Ihre Liebesspeisen aus und senden Sie uns diese Auswahl einfach und unkompliziert über unser Kontaktformular zu.

Wir erstellen Ihnen mit Ihrer persönlichen Auswahl innerhalb von 24 Stunden ganz unverbindlich und kostenfrei ein für Sie maßgeschneidertes Angebot.



LIEBLINGSGERICHTE

*** 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**
- Közlenmis Patlıcan Salatı , Auberginensalat **Vegetarisch**
- Yogurtlu Havuç Salatı, Möhrensalat in Joghurtsoße mit Knoblauch **Vegetarisch**
- Karışık Salata, gemischter Salat **Vegan**
- Yunan Salatı, Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven **Vegetarisch**
- Pembe Sultan Salatı, 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**
- Karamelize Havuç, karamellierte 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**
- 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**
- Manti, Türk. Tortellini mit Hackfleischfüllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße
- Veggie Manti, Türk. Tortellini mit Gemüse-Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße **Vegetarisch**
- Makarna, Nudeln mit separater Soße **Vegetarisch**
- Kabaklı Fırın Makarna, Nudel-Zucchini-Auflauf **Vegetarisch**
- Fırında Patates, Ofenkartoffel **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**
- Bulgurlu 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**
- 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
Hamshuka, Kichererbsendip Hummus mit Hackfleisch (und auf Wunsch Joghurt)
Iskender Kebap, Döner Kebap auf Fladenbrotstückchen, wird mit Tomatensoße und Joghurt serviert
Beyti Kebap, Gegrilltes Kebap, 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**
- Sambali 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**
- Schoko- oder Vanillepudding **Vegetarisch**
- gemischter Obstsalat **Vegan**
- Obsttörtchen **Vegetarisch**
- Tiramisu **Vegetarisch**
- Mousse au Chocolat **Vegetarisch**

Heißgetränke / Sıcak İçecekler

- Schwarzer Tee Çay im traditionellen Semaver
- Kahve, Filterkaffee in Thermoskannen mit Milch und 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 .

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.

GRAZING BOX



Geschenkbox bestellen

- Geschenkbox mit unseren leckersten Fingerfood Gerichten für bis zu 5 Personen
- Alles frisch & mit Liebe hausgemacht
- Mit persönlicher Notiz & Geschenkschleife in Wunschfarbe
- Herzhafte Fingerfood Box, Süße Dessert Box oder gemischte Box möglich
- Individuelle Box mit Wunschgerichten zusammenstellen
- *(auch komplett vegetarisch & vegan möglich)*
- Einfache Bestellung einen Tag vorher
- Für 10€ innerhalb Kölns liefern lassen oder kostenlos in Köln-Braunsfeld abholen
- Preis €59
- Mehr Infos auf www.Sheker-Catering.de/GrazingBox



SPECIALS



Business Catering

Ob warmes Mittagessen, Fingerfood für ein Meeting oder große Firmenfeier - Für unsere Geschäftskunden haben wir für alle Anlässe das richtige Buffet. Sie sparen Zeit und Aufwand durch unsere unkomplizierte Onlinebestellung per Email. Hunderte sehr gute Kundenbewertungen und das zweite Jahr in Folge in dem wir der beste Caterer deutschlandweit bei Trustpilot sind sprechen für sich. *Überzeugen Sie sich von unserer Qualität!*

Wenn Sie und Ihr Unternehmen regelmäßig bei uns bestellen, haben wir **spezielle Angebotspreise mit einem Rabatt von 10% auf die komplette Bestellung.**

Lassen Sie sich persönlich beraten unter: www.Sheker.de

KiTa-Verpflegung

Wir kochen nahrhafte und leckere Gerichte für diverse Kindertagesstätten in Köln und Umgebung. Was uns dabei besonders am Herzen liegt: *Ihre Kinder sollen sich auf das Essen freuen.* Wir nutzen wie immer ausschließlich frische Zutaten, ohne Zusatzstoffe und ohne Tiefkühlwaren. Alle Gerichte sind helal, ohne Schweinefleisch. Die Lieferung erfolgt bereits für Gruppen ab 20 Kindern. Durch unsere überschaubare Größe und unsere flexiblen Arbeitsprozesse können wir Kinderwünsche noch individueller bedienen und durch eine Vielfalt an Speisen, sowie wöchentlich neuen Speiseplänen, die saisonale und regionale Produkte integrieren, realisieren.

Buchen Sie jetzt Ihre unverbindliche Probewoche für Ihre KiTa!

Mehr Infos unter: www.KindergartenCatering-Koeln.de



Sheker Event Catering

Aachener Straße 412
50933 Köln

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