



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Grüezi
Marhaba



Ich freue mich, dass Sie sich für meine Orientalischen Gerichte interessieren.

Als gebürtiger Ägypter habe ich es mir zur Aufgabe gemacht, die Orientalische Kultur speziell in Hinblick auf die kulinarische Seite, in der Schweiz zu fördern. Die Orientalische Küche ist eine sehr geschmacksreiche und farbenfrohe Küche. Die Palette von der einfachen Hausküche bis hin zur Gourmetküche ist sehr vielfältig. Viele Gerichte finden sich in den verschiedensten Variationen in verschiedenen orientalischen Ländern wieder.

Im Orient ist das Essen nicht nur eine zwangsläufige Notwendigkeit, sondern eine stundenlange Zeremonie in der alle Sinnesorgane Gelegenheit haben aufzujubeln - dies gepaart mit der Orientalischen Gastfreundschaft lässt ein gemeinsames Essen zum unvergesslichen Ereignis werden.

Entschliessen Sie sich für ein Orientalisches Fest, so bin ich Ihnen gerne behilflich bei der Auswahl von professionellen Orientalischen Tänzerinnen sowie den entsprechenden Musikern. Mein oberstes Firmenziel ist es, Ihnen Top-Qualität zu bieten bezüglich den Speisen, Service, Präsentation und das alles zu einem fairen und ausgewogenen Preis-/Leistungsverhältnis.

Neben der orientalischen Küche biete ich die heimischen Schweizer Gerichte, klassisch französische Küche, Amerikanische und verschiedene Internationale Gerichte an. Zu meiner Küchenbrigade gehören professionelle und erfahrene Köche aus diesen Ländern.

*Nun wünsche ich Ihnen viel Spass beim Durchlesen meiner Orientalischen Spezialitäten!
Haben Sie noch Fragen, Ergänzungen oder spezielle Wünsche - so freue ich mich auf Ihren Anruf.*

Freundliche Grüsse - Salam

Nefertiti Bankett- und Partyservice
Aschraf Tolba, dipl. Restaurateur / Hotelier HF



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Shorbah - Suppen

Pos. 001	Harira (Gemüsesuppe)	Marokko
Pos. 002	Schorbet Kammun (Kreuzkümmelsuppe) <i>Kümmelbouillonsuppe mit Milch, Curry, Rosenpaprika und Eiweiss verfeinert. Lammwürstchen und Malvenblätter als Einlage.</i>	Ägypten
Pos. 003	Schorbet Tamatem (Tomaten-Koriandersuppe) <i>Fleischtomatensuppe, Reis und frische Korianderblätter als Einlage</i>	Kuweit
Pos. 004	Labanija be Salq (Mangold-Joghurt-Suppe) <i>Sauerampfer-Joghurt-Suppe mit Koriander, Knoblauch und Kurkuma abgeschmeckt.</i>	Libanon
Pos. 005	Schorbet Fräch (Hühnersuppe mit Zitrone) <i>Stubenkücken-Suppe mit deren Brustfleischstreifen</i>	Ägypten
Pos. 006	Schorbet Basal (Zwiebelsuppe) <i>Im Backofen gebackene grüne Zwiebeln, in Fleischbrühe mit Weizengriess und Schafkäse gesotten.</i>	Oman
Pos. 007	Schorbet Adas (Linsensuppe) <i>Gelbe Linsenpüree-Suppe mit gebratenen Zwiebelstreifen und Fadennudeln.</i>	Ägypten
Pos. 008	Schorbet Hummus (Kichererbsensuppe) <i>Kichererbsen mit grünen Bohnen, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln gesotten. Mit Safran und Rosenpaprika abgeschmeckt. Mandeln, Apfelstücke und Minzeblätter als Einlage.</i>	Algerien
Pos. 009	Harrania (Okrasuppe) <i>Ladyfingerstreifen in leichter Koriander-Tomaten-Suppe gesotten, gebratene Peperoni als Einlage.</i>	Sudan
Pos. 010	Schorbet Ramadan (Ramadansuppe) <i>Kartoffeln, Karotten, Kichererbsen, Linsen und Lammfleisch</i>	Ägypten
Pos. 011	Schorbet Samak (Fischsuppe) <i>Seeteufel, Kalamari, Makrelle, und Meeresfrüchte mit Zwiebelstreifen, Lauch und Paprika gebacken. Mit Kümmel und Koriander abgeschmeckt. Serviert mit Knoblauchbrot.</i>	Bahrain
Pos. 012	Schorbet Fasulija (Bohnensuppe) <i>Weisse Bohnen mit gebratenen Fadennudeln, gebratene Zwiebelstreifen als Einlage.</i>	Ägypten
Pos. 013	Moloucheya <i>Moloucheya-Blätter, Fleischbrühe. Moloucheya ist eines der ägyptischen Nationalgerichte. Es ist eine uralte Bauernsuppe, deren Herstellung man in den Zeichnungen der Pharaonengräber zu erkennen glaubt.</i>	Ägypten



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Mezze - kalte Vorspeisen

- | | | |
|----------|--|-------------------|
| Pos. 101 | Salatah Baladi (Ägyptischer Fellachensalat)
<i>gewürfelte Tomaten, Peperoni, Petersilie, Gurken, Schafkäse, Zwiebeln und Kopfsalat-Streifen mit Olivenöl, Essig und Zitronensaft abgeschmeckt.</i> | Ägypten |
| Pos. 102 | Salatet Tahina (Sesamsauce)
<i>Oelige Sauce aus Sesamkernen. Tahina in den verschiedensten Formen ist im Nahen Osten sehr beliebt. Tahina wird als Vorspeise mit arabischem Brot zusammen mit vielen kalten und einigen heissen Hauptgerichten serviert.</i> | Libanon |
| Pos. 103 | Baba Ghannug (Sesamsauce mit Auberginen)
<i>gebratene, pürierte Auberginen vermischt mit Zwiebeln, Petersilie, Zitronensaft, Knoblauch und Essig, an Sesamsauce. Sehr beliebt in allen arabischen Ländern sowie Türkei und Griechenland.</i> | Libanon |
| Pos. 104 | Torschi (Salzessig Gemüse)
<i>In Weinessig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz, und Kardamon eingelegtes Knollengemüse</i> | Ägypten |
| Pos. 105 | Basingan makli (Auberginen Salat)
<i>marinierte, gebratene Aubergine-Scheiben an einer Koriander-Sauce</i> | Arabische Emirate |
| Pos. 106 | Salatet Sabadi be Khijar (Gurkensalat mit Joghurt)
<i>Joghurt mit klein gewürfelten Gurkenstücken, abgeschmeckt mit Petersilie, Mandelöl und Knoblauch.</i> | Ägypten |
| Pos. 107 | Besara (Bohnenmus)
<i>Bohnenmus aus geschälten weissen Bohnen, mit grünen Zwiebeln, Lauch und frischen Kräutern, gesotten und püriert. Mit gebratenen Zwiebeln serviert.</i> | Ägypten |
| Pos. 108 | Salatet Tamatem be Basal (Zwiebel-Tomaten-Salat)
<i>in Scheiben geschnittene Tomaten, mit Zwiebelringen, eingelegt in Mandelöl-Sauce und mit frischen Kräutern bestreut.</i> | Bahrain |
| Pos. 109 | Salatet Gebna (Schafkäsesalat)
<i>in Würfel geschnittener Schafkäse mit einer Garnitur aus Tomaten, Gurken, Peperoni in Olivenöl-Sauce gelegt</i> | Saudi-Arabien |
| Pos. 110 | Salatet Hummus (Hummus-Sauce)
<i>pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce, Zitronensaft und Olivenöl vermischt.</i> | Algerien |
| Pos. 111 | Fetira bel Gebna (Blätterteig mit Käsefüllung)
<i>Blätterteig nach ägyptischer Art, mit Schafkäsefüllung.</i> | Ägypten |
| Pos. 112 | Briouat mit Käsefüllung
<i>Blätterteig nach marokkanischer Art mit Käsefüllung.</i> | Marokko |
| Pos. 113 | Briouat mit Hackfleischfüllung
<i>Blätterteig nach marokkanischer Art mit Hackfleischfüllung.</i> | Marokko |



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

warme/lauwarme Vorspeisen

Pos. 201	Mahschi Wara Enab (gefüllte Weinblätter) mit Tomatenreis und/oder gehacktem Rindfleisch gefüllte, in spezieller Marinade pochierte Weinblätter	Libanon, Ägypten
Pos. 202	Mahschi Kosa (gefüllte Zucchini) mit Tomatenreis und/oder gehacktem Rindfleisch gefüllte Zucchini	Ägypten
Pos. 203	Mahschi Kronb (gefüllte Weisskohlblätter) mit Tomatenreis und/oder gehacktem Rindfleisch gefüllte, gebratene Weisskohlblätter	Ägypten
Pos. 204	Dolma (gefüllte Peperoni) Mit Tomatenreis und/oder gehacktem Rindfleisch gefüllte Peperoni	Ägypten
Pos. 205	Tamatem mahscheia (gefüllte Tomaten) mit Tomatenreis und/oder gehacktem Rindfleisch gefüllte Tomaten	Jordanien
Pos. 206	Kosa makleia (gebratene Zucchini-Scheiben) Marinierte und gebratene Zucchini-Scheiben, mit gehackten frischen Kräutern und Knoblauch bestreut	Kuweit
Pos. 207	Basingan makli (gebratene Auberginescheiben) marinierte und gebratene Auberginescheiben mit einer rässigen Tomaten-Koriander-Sauce belegt.	Kuweit
Pos. 208	Karnabit makli (Täg Nefertiti) In Bierteig gewendet, pochiert und fritierte Blumenkohlroschen.	Ägypten
Pos. 209	Fata ir Dagag (Hühnerpastete)	Arabische Emirate
Pos. 210	Fata ir be el Basterma (Basterma-Blätterteig)	Ägypten



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

warme/lauwarme Vorspeisen

- | | | |
|----------|---|------------|
| Pos. 211 | Ful medammes (ägyptische braune Bohnen)
gekochte braune Bohnen mit frischen Kräutern. Ein ägyptisches Gericht, das sich zu dem Nationalgericht entwickelt hat. Nach einem arabischen Sprichwort haben "Bohnen sogar die Pharaonen zufriedengestellt". Dieses Gericht aus dicken braunen Bohnen ist reich an wertvollen Proteinen. | Ägypten |
| Pos. 212 | Ful Tahina (Ful mit Sesamsauce)
Ful Medammes verfeinert mit Tahina, Paprika, Tomaten | Libanon |
| Pos. 213 | Ful Hosnia (Ful nach Hausfrauenart)
Ful Medammes mit Eier und Tomaten überbacken. | Ägypten |
| Pos. 214 | Ful eskandarani Ful (Ful nach Alexanderart)
Ful Medammes mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Krachsalat, Gurken und gekochtem Ei | Alexandria |
| Pos. 215 | Ful Nefertiti (Ful nach Hausrezept)
Die Zutaten sind eine Ueberraschung | |
| Pos. 216 | Ta'ameia (Falafel nature)
Falafelkugeln aus einer Masse von Ackerbohnen, Kichererbsen, Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Dill, Koriander und Kümmel, frittiert. | Ägypten |
| Pos. 217 | Ta'ameia Egga (Falafel mit Eier)
Falafelkugeln mit Rühreier frittiert. | Libyen |
| Pos. 218 | Schek-Schuka Alexandria (Schakschuka)
verquirlte Eier mit gebratenen Zwiebeln, Peperoni und in Tomatenmarksauce gebacken. | Alexandria |
| Pos. 219 | Eggah (Eierauflauf)
Eierauflauf im Backofen mit Tomatenmark, Sellerie, Zwiebeln, Paprika und Falafel-Masse | Ägypten |
| Pos. 220 | Rokak El-ied (Blätterteig mit Hackfleischfüllung)
Blätterteig nach ägyptischer Art, mit Fleischfüllung. Der Teig wird mit Hühnerbouillon übergossen und im Backofen gebacken. Als Fleischfüllung wird gehacktes Rind- oder Lammfleisch verwendet. | Bahrain |



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Für EXCLUSIVE Anlässe:

Grosse Fleischgerichte aus Lamm, Gizi, Rind oder Kalb
Spezielle Dekoration und Präsentation.

Pos. 301	Khruf mahschi (gewürztes, gefülltes ganzes Lamm) Ganzes Lamm grilliert. Mit Gemüsereis und orientalischen Gewürzen gefüllt	Marokko
Pos. 302	Adla El-Khruf (Lamm-Kronenbraten) Gebratene Kotelettstücke vom Lamm als Krone geformt, Kümmelsauce	Irak
Pos. 303	Katif Khruf Maschwi (grillierte Lammschulter) Mit Hackfleisch und Gemüsereis gefüllte Lammschulter	Saudi-Arabien
Pos. 304	Katif Hammel Mahschi (gefüllte Hammelschulter) Mit Hackfleisch und Gemüsereis gefüllte Hammelschulter	Saudi-Arabien
Pos. 305	Fachd Khruf maschwi (grillierte Lammkeule) Marinierte und auf Kohle grillierte Lammkeule	Aden (Jemen)
Pos. 306	Ketif Betello mahschi (gefüllte Kalbsbrust) Mit Hackfleisch und Datteln gefüllte Kalbsbrust	Oman
Pos. 307	Adla El-Betello (Kalbs-Kronenbraten) Gebratene Kotelettstücke vom Kalb als Krone geformt	Irak
Pos. 308	Qouzi (Kronenbraten von Milchlamm oder Zicklein) Gebratene Kotelettstücke vom Zicklein als Krone geformt	Irak
Pos. 309	Maies Maschwi (gefülltes, grilliertes Gizi) Mit Hackfleisch und Gemüsereis gefülltes und grilliertes Gizi	Saudi-Arabien
Pos. 310	Dik Romi mahschi (gefüllter Truthahn) Mit Tomaten-Gemüsereis gefüllt und im Ofen gebacken	Ägypten
Pos. 311	Fräch mahscheia a la Nefertiti (Stubenkücken nach Hausrezept) Ohne Knochen, mit Fleisch-Gemüsereis gefüllte Hähnchen	



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Lammfleisch

Pos. 401	Marakat Khruf be Kastana (Lamm-Kastanien-Schmortopf) <i>Lammeintopf mit gedämpften Kastanien</i>	Tunesien
Pos. 402	Khruf makbus be Rutab (Lamm-Datteln-Schmortopf) <i>Lammeintopf mit gedämpften Datteln</i>	Saudi-Arabien
Pos. 403	Kofta Maschweya (grilliertes, gehacktes Lammfleisch auf Spiessen) <i>Mit Zwiebelsaft, frischen Kräutern und Gewürzen mariniert. Am Spiess auf Kohle grilliert</i>	Ägypten
Pos. 404	Kostalitta Dani mehammara (grillierte Lammkoteletts) <i>In spezielle Marinade gelegt und auf Kohle grilliert</i>	Kuweit
Pos. 405	Daoud Pascha (Fleischbällchen) <i>Lamm-Fleischbällchen mit Pinienkernen an einer Tomaten-Koriander-Sauce</i>	Ägypten
Pos. 406	Kofta Mabrouma (Fleischbällchen) <i>Hackbraten mit Pinienkernen</i>	Syrien
Pos. 407	Kibbeh (Libanesischer Hamburger) <i>Grillierte Hamburger aus Lammfleisch</i>	Libanon
Pos. 408	Fletto Dani (grillierte Lammfilets) <i>In eine rässige Marinade gelegt und danach grilliert</i>	Ägypten
Pos. 409	Kibbeh Hamda (Sauer Kibbeh) <i>Kibbeh mit gemahlenem Reis und Zitronensaft</i>	Libanon
Pos. 410	Shish Kabab (grillierte Lammfleischspiesse) <i>Ägyptischer Fleischspieß mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten grilliert</i>	Ägypten



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Rind- und Kalbfleisch

Pos. 501	Makbus (Rindfleisch-Tomaten-Schmortopf) <i>Rindseintopf in einer Tomatensauce mit Curry und Kardamon abgeschmeckt</i>	Oman
Pos. 502	Tagin Lahma be Adas (Fleisch-Linsen-Schmortopf) <i>Kalbsschnitzel mit gelben Linsen überbacken</i>	Marokko
Pos. 503	Meschmischeya Lahmet Fawakih (Kalbfleisch mit Früchten) <i>Kalbseintopf mit verschiedenen Früchten</i>	Algerien
Pos. 504	Tagin Bamija be Lahma (Rindfleischeintopf mit Okra) <i>Rindfleisch mit Okra in Tomaten-Koriander-Sauce</i>	Ägypten
Pos. 505	Immos (Seiner Mutter Milch) <i>Kalbs- und Lammeintopf in Zwiebel-Koriander-Sauce</i>	Libanon
Pos. 506	Yachni (Rindseintopf mit Zwiebelsauce) <i>Rindseintopf mit viel Zwiebeln</i>	Ägypten
Pos. 507	Rutabiya (Lamm- und Rindfleischeintopf mit Datteln) <i>Fleischeintopf mit verschiedenen Nüssen und Datteln</i>	Irak
Pos. 508	Fletto maschwi (grilliertes Rindsfilet nach ägyptischer Art) <i>In rassige Marinade gelegt, auf Kohle grilliert</i>	Ägypten
Pos. 509	Kawareh be Hummus (Kalbsfüsse mit Kichererbsen) <i>Ossobuco mit Kichererbsen nach ägyptischer Art</i>	Ägypten
Pos. 510	Lahmet Raas (Hammel- oder Rinderkopf à la Ramses)	Ägypten
Pos. 511	Ras al Asfur (Fleischbällchen mit Kartoffeln und Curry)	Golf Region
Pos. 512	Haftani (Rindsragout mit Kichererbsen)	Golf Region
Pos. 513	Tajin mit Rindfleisch und süssen Pflaumen	Marokko



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Fleischgerichte mit deren Beilagen und vegetarische Gerichte

Pos. 601	Koskosal (Cous Cous pikant) Nach Wahl mit Fleisch oder Geflügel	Tunesien, Marokko, Algerien
Pos. 602	Fättah (arabisches Schlemmergericht) Grilliertes Rindfleisch auf Brot-Reis-Schnitte, mit Koriandersauce überbacken	Ägypten
Pos. 603	Tagin rozz be el Lahma (Reis mit Fleisch im Römertopf) Reis mit gebratenem Fleisch und Tomatensauce	Ägypten
Pos. 604	Tagin Friek be el Hamam (Tauben im Römertopf) Gebratene Tauben gefüllt mit im Ofen gebackenem Weizenschrot	Ägypten
Pos. 605	Tagin Friek be el Lahma el Dani (Hammel im Römertopf) Gebratenes Hammelfleisch mit im Ofen gebackenem Weizenschrot	Ägypten
Pos. 606	Koscheri Bab Elsharia (Koscheri) Reis und Teigwaren vermischt mit Linsen und gebackenen Zwiebelstreifen. An Tomatensauce.	Kairo



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Innereien

Pos. 701	Kerscha be el Tamatem (Kutteln mit Tomatensauce)	Ägypten
Pos. 702	Kebdah maschwya (grillierte Kalbsleber)	Kuweit
Pos. 703	Kebdah Masria (Kalbsleber nach ägyptischer Art) <i>Geschnetzelte Kalbsleber gebraten mit Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch</i>	Ägypten
Pos. 704	Memmbar mahschi (gefüllter Darm) <i>Mit gehacktem Fleisch, Reis und frischen Kräutern gefüllt und gebraten</i>	Ägypten
Pos. 705	Moch mehammer (Kalbshirn paniert)	Jemen
Pos. 706	Kebdit Wez mehammara (gebratene Gänseleber)	Ägypten
Pos. 707	Klawi maklya (gebratene Kalbsnieren)	Sudan
Pos. 708	Kebdah Dani (grillierte Lammleber mit Zitronensaft)	Oman
Pos. 709	Kebdit Batt maschwya (grillierte Entenleber)	Ägypten
Pos. 710	Lesan be el Schorbah (Kalbszunge in Brühe)	Aden (Jemen)



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Geflügel und Wild

Pos. 801	Katkut Nefertiti (Stubenküchen nach Hausrezept) <i>Zartes Hähnchen ohne Knochen mit Gemüsereis gefüllt und gebraten</i>	
Pos. 802	Sadre Nefertiti (Nefertiti Pouletbrust) <i>Zarte grillierte Pouletbrust nach Hausrezept</i>	
Pos. 803	Tagin Fräch be el khodar (Huhn in Gemüse-Römertopf) <i>Poulet ohne Haut und Knochen mit Gemüse im Ofen gebacken</i>	Ägypten
Pos. 804	Hamam maschway (Tauben vom Grill)	Ägypten
Pos. 805	Hamam mahschi be el friek (gefüllte Taube) <i>Grillierte Taube mit Weizenkörnern gefüllt</i>	Syrien
Pos. 806	Batt mahschi (gefüllte Ente) <i>Grillierte Ente mit Weizenkörnern gefüllt</i>	Tunesien
Pos. 807	Sedre Batt mahschi (grillierte Entenbrust)	Ägypten
Pos. 808	Weza maschwya (grillierte Gans)	Marokko
Pos. 809	Dik Romi mahschi (gefüllter Truthahn)	Ägypten
Pos. 810	Semman mahschi (gefüllte Wachtel)	Ägypten
Pos. 811	Tajin Degag (Eintopf mit Poulet und Zitronen)	Marokko
Pos. 812	Aranib bel Curry (Kaninchen an Currysauce)	Ägypten



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Fisch und Krustentiere

Pos. 901	<i>Gambary maschwy (Krabben vom Grill)</i>	<i>Alexandria</i>
Pos. 902	<i>Gambari makli (Krabben in der Pfanne)</i>	<i>Alexandria</i>
Pos. 903	<i>Tagin Samak (Seeteufelfilet im Römertopf)</i>	<i>Tunesien</i>
Pos. 904	<i>Bolti maschwy (grillierter Rotbarsch)</i>	<i>Ägypten</i>
Pos. 905	<i>Sardin maschwy (Sardinen gebacken)</i>	<i>Ägypten</i>
Pos. 906	<i>Samak Mosa makli (gebackenes Eglifilet)</i>	<i>Ägypten</i>
Pos. 907	<i>Samak Bori makli (gebratener Kabeljau)</i>	<i>Ägypten</i>
Pos. 908	<i>Samak Domiati (grillierte Heilbutschnitten)</i>	<i>Ägypten</i>
Pos. 909	<i>Omm el kholol be el Tahina (gesalzene rohe Muscheln mit Tahinsauce)</i>	<i>Ägypten</i>
Pos. 910	<i>Asdaf Borsaidieh (Muscheln à la Port Said)</i>	<i>Ägypten</i>
Pos. 911	<i>Sultan Ibrahim bi'l Forn (gebackene rote Meeräsche)</i>	<i>Libanon</i>
Pos. 912	<i>Tipsi maschwy (grillierter Fisch)</i>	<i>Golf Region</i>
Pos. 913	<i>Asdaf Baharia (Muschelgericht vom Roten Meer)</i>	<i>Ägypten</i>



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Beilagen

Pos. 1001	Rozz be el Chaltah (Reis mit Nüssen und Rosinen)	Syrien
Pos. 1002	Rozz Saiadia (Fischreis mit Gemüsestreifen)	Ägypten
Pos. 1003	Rozz be el Schaeriah (Reis mit Fadennudeln)	Ägypten
Pos. 1004	Timman be Tamr (Reis mit Datteln und Aprikosen)	Irak
Pos. 1005	Rozz Mo'amar (gebackener Milchreis - leicht süss)	Ägypten
Pos. 1006	Burghul-Pilaw (gebackener Weizenschrot)	Libanon
Pos. 1007	Friek be Basal (gebackene Hirse mit Zwiebeln)	Ägypten
Pos. 1008	Rozz be Bortuqal (Orangenreis)	Libanon
Pos. 1009	Kabsah (Curryreis mit Nüssen)	Saudi-Arabien
Pos. 1010	Rozz Asfer (Reis mit gelben Linsen)	Ägypten
Pos. 1011	Al Mohamer (Safranreis mit Nüssen)	Golf Region



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Gemüse

Pos. 1101	Musakka (Auberginen-Auflauf)	Libanon
Pos. 1102	Khubbaiza be el Friek (Malvengemüse mit Hirse)	Palästina
Pos. 1103	Bamija (geschmortes Okragemüse "Ladyfinger")	Ägypten
Pos. 1104	Muthauwam Kusa (Zucchini in Joghurt)	Jordanien
Pos. 1105	Sabanich be el Tamatem (Spinat mit Tomaten-Koriandersauce)	Ägypten
Pos. 1106	Batatis be'l Forn (im Backofen gebackene Kartoffelscheiben) In einer Tomatensauce gebackene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Peperoni	Ägypten
Pos. 1107	Lobia be'l Tamatem (Schwarzaugenbohnen in Tomatensauce)	Libyen
Pos. 1108	Kolkas be'l Salq	Ägypten
Pos. 1109	Torrly (Gemüseragout)	Algerien
Pos. 1110	Fasulija Baida' be-salsa Harra (weisse Bohnen in scharfer Sauce)	Jemen
Pos. 1111	Adas Masluk (braune Linsen gesotten)	Marokko



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

Halawiyat - Süßspeisen / Desserts :

Pos. 1201	Basbousa bil Goz el Hind (Basbousa mit Kokosnuss) <i>gebackener Gries mit Kokosnuss</i>	Ägypten
Pos. 1202	Basbousa bil Loz (Basbousa mit Mandeln) <i>gebackener Gries mit Mandeln an einer Kokosnuss-Sauce</i>	Ägypten
Pos. 1203	Baklava <i>Blätterteig mit verschiedenen Nüssen gefüllt und überbacken</i>	Ägypten
Pos. 1204	Konafa <i>Mandelnudeln mit Zuckersirup übergossen und überbacken</i>	Ägypten
Pos. 1205	Lokmit el Khadi (kleine Pfannkuchen im Sirup)	Ägypten
Pos. 1206	Om Ali <i>Gefüllter Blätterteig mit Rahm übergossen und im Backofen gebacken</i>	Ägypten
Pos. 1207	Nefertiti Milchreis	
Pos. 1208	Katayef (gefüllte Teigtaschen mit Nüssen und Rosensirup)	Ägypten
Pos. 1209	Gohrayeba va Kaak (gebackene Mehlspeise mit Puderzucker)	Ägypten
Pos. 1210	Früchteschale mit saison und exotischen Früchten	
Pos. 1211	Crema bel laimon (Zitronen Mousse)	Ägypten
Pos. 1212	Kamar El Dinn Meschmeschia (Aprikosen Mousse)	Ägypten
Pos. 1213	Tamr bil Loz (gefüllte Datteln)	Ägypten
Pos. 1214	Gazellenhörner (Mehlgebäck mit Mandeln)	Marokko
Pos. 1215	Alfackas (Mehlgebäck mit Nüssen)	Marokko



Nefertiti Bankett- und Partyservice A. Tolba

حفلات وبوفيهات شرقية وغربية

Zubereitung Orientalischer Spezialitäten, klassisch französische Küche,
internationale Gerichte und Kochkurse

Meienbreitenstrasse 13 8153 Rümlang
Tel. +41 44 400 41 41 Fax +41 400 41 44

Beschreibung der Orientalischen Gerichte

kalte ägyptische Getränke:

- Pos. 1301** ***Karkade - als Aperitiv-Getränk sehr bekömmlich mit Sherry verfeinert***
- Pos. 1302** ***Mango-Saft***
- Pos. 1303** ***Guava-Saft***
- Pos. 1304** ***Orangen-Zitronen-Saft***

heisse ägyptische Getränke:

- Pos. 1401** ***Arabischer Kaffee im Kännchen serviert***
aus 16 verschiedenen Kaffeesorten mit Kardomon und Happahan gemahlen
- Pos. 1402** ***Karkadee Tee mit Sherry verfeinert***
- Pos. 1403** ***Nea-Nea-Tee heiss***
- Pos. 1404** ***Schwarztee mit Nea-Nea***
Schwarztee mit Pfefferminzblätter
- Pos. 1405** ***Schwarztee mit Amber***

Bitte verlangen Sie unsere separaten Unterlagen für die herkömmlichen Getränke wie Wein, Bier, Spirituosen, Mineralwasser, Aperitiv-Getränke etc.