

SPEISEKARTE

Sindbad Food GmbH

www.sindbad-gastronomie.de

Egal ob Firmenfeier, Geburtstag, Messe oder Hochzeit - eine Veranstaltung steht und fällt auch mit dem Essen.

Wir von Sindbad Catering haben in der Region Rhein-Neckar eine syrisch-mediterrane Fusion-Küche etabliert, welche in der Form einzigartig ist und sich durch die frische ihrer Zutaten auszeichnet.

Mit unserem Konzept zur Integration von geflüchteten Menschen in unsere Gesellschaft und die Schaffung fester Arbeitsplätze versuchen wir außerdem mit einem nachhaltigen Wirtschaftsansatz, den Herausforderungen unserer heutigen Zeit gerecht zu werden.

Werden auch Sie ein Teil unserer Reise und lassen Sie sich von unserem Essen und unserem Konzept begeistern.

Mindestbestellmenge:

Die Mindestbestellmenge für alle Menüvorschläge liegt bei 25 Personen.

Änderungen der Bestellung:

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn 25 % der Vergütung
bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % der Vergütung
bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75 % der Vergütung, danach 100 % der Vergütung

Unsere AGBs finden Sie im Impressum auf unserer Homepage.

Anlieferung:

Für Lieferungen innerhalb des Stadtkreises Heidelbergs erheben wir keine Anlieferungsgebühren.
Für alle weiteren Lieferungen gilt eine Pauschale von 0,60 Cent pro gefahrenem



Fingerfoodmenüs

(ca. 6 Teile p.P.)

Fingerfoodmenü 1 (vegan)

Quinoasalat (Weckglas)

Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen, Mandeln & Kichererbsen

Bulgursalat (Weckglas)

Bulgursalat mit Rucola, Avocado, Tomaten & frischem Koriander

Falafel mit Knoblauchcreme (Weckglas)

Falafel auf einem Salatbett mit Kresse & Knoblauchcreme

Süßkartoffel-Samosas

Süßkartoffelsamosa-Rollen mit einer Füllung aus Kürbis & Kräutern

Frittierte Auberginen- & Süßkartoffelscheiben (Weckglas)

Frittierte Auberginen- & Süßkartoffelscheiben auf einer würzigen Tomatensauce mit Kräuterpesto

Salat mit Kürbis & Kokos (Weckglas)

·Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln

Canapé mit Auberginen

Baguette mit Auberginencreme, Granatapfelkernen und gebratener Paprika



Euro 17,80
(zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenüs

(ca. 6 Teile p.P.)

Fingerfoodmenü 2 (vegetarisch)

Spinatpfannkuchen

· Spinatpfannkuchen gefüllt mit Frischkäse, Kräutern & Pfannengemüse

Spinat-Käse-Rollen

· Filo-Teigrollen mit einer Füllung aus Spinat, Pilzen & Frischkäse

Quinoasalat (Weckglas)

Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen, Mandeln & Kichererbsen

Rote-Beete Salat (Weckglas)

Rote-Beete-Salat mit Walnuss und einem Joghurt-Sesamtopping

Falafel mit Knoblauchcreme (Weckglas)

Falafel auf einem Salatbett mit Kresse & Knoblauchcreme

Salat mit Ziegenkäse (Weckglas)

· Salat mit Trauben, Nüssen, Ziegenweichkäse und Sprossen

Sokze (Weckglas)

Syrisches Schokoladendessert mit gerösteter Walnuss, Butterkeks & einem Topping aus Mascarpone & frischen Beeren

Cheesecakedessert (Weckglas)

Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren



Euro 19,50
(zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenüs

(ca. 6 Teile p.P.)

Fingerfoodmenü 3

Spinatpfannkuchen

Spinatpfannkuchen gefüllt mit Frischkäse, Kräutern & Pfannengemüse

Feige mit Ziegenkäse (Fingerfoodschale)

Feige mit Ziegenweichkäse, Prosciutto, Balsamico, Rucola & Kresse

Orientalische Hühnerspieße

·Filot-Teigrollen mit einer Füllung aus Spinat, Pilzen & Frischkäse

Kebab-Balls (Weckglas)

Kebab-Bällchen auf frittiertem Aubergine & Tomatensauce

Salat mit Pilzen (Weckglas)

Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen & Parmesan (Weckglas)

Bulgursalat (Weckglas)

Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate & Parmesan

Vanillecreme mit Beeren

Vanille-Sahnecreme mit fruchtigem Beerentopping

Joghurt-Mango-Dessert

Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade



Euro 19,90
(zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenüs

(ca. 6 Teile p.P.)

Fingerfoodmenü 4

Huhn-Dattel-Spieße

Hähnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen & Kräutern

Spinat-Käse-Rollen

Filo-Teigrollen mit einer Füllung aus Spinat, Pilzen & Frischkäse

Garnelenspieße auf Taboulé-Salat (Fingerfoodschale)

Garnelenspieße auf Taboulé-Salat (Romana, Petersilie, Zitrone)

Feige mit Ziegenkäse (Fingerfoodschale)

Frische Feige mit Rucola, Ziegenweichkäse, Balsamico & Prosciutto

Salat mit Kürbis & Kokos (Weckglas)

Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln

Canapé Avocadocreme

Canapé mit Avocadocreme, Feta & Sprossen

Rinderspieße

Auberginen-Spieße mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen

Cheesecakedessert (Weckglas)

Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

Mokkacreme

Mokka-Sahne-Schokocreme mit schokolierten Kaffeebohnen



Euro 24,90
(zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenüs

(ca. 6 Teile p.P.)

Fingerfoodmenü 5

Rote-Beete Salat (Weckglas)

Rote-Beete-Salat mit Walnuss und einem Joghurt-Sesamtopping

Sepia-Spieße

Sepia-Spieße mit grünem Spargel & Avocadocreme

Huhn-Dattel-Spieße

Hähnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen & Kräutern

Rucolasalat mit Feige & Feta (Weckglas)

Rucolasalat mit Feige, Fetakäse, Sprossen & Walnuss

Canapé mit Krabben

Canapé mit Nordseekrabben, frischen Kräutern und Mango

Rinderspieße

Auberginen-Spieße mit rosa gebratenen Rumpsteakstreifen

Hackfleisch-Pilz-Rollen

Syrische Teigrollen mit flambierten Pilzen, Hackfleisch & Parmesan

Joghurt-Mango-Dessert

Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade

Erdbeer-Kokos-Dessert

Kokos-Sahne-Creme mit frischen Beeren und Nusspralinen



Euro 26,90
(zzgl. MWSt.)

Fingerfoodmenüs

(ca. 6 Teile p.P.)

Fingerfoodmenü 6

Thunfisch Tatar (Fingerfoodschale)

Thunfisch-TaTar mit Zitronengras & Ingwer

Babyspinat mit Huhn & Orange

Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, gegrilltem Huhn & Feta

Huhn-Dattel-Spieße

Hähnchen-Dattel-Spieße mit einer Marinade aus Nüssen & Kräutern

Quinoasalat

Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen & Mandeln

Sesamprawns mit Avocado

Garnelen mit Avocado, Orangenfilets, Avocado & Sesam

Canapé mit Ricotta & Tomate

Canapé mit Ricotta, Tomaten & gebratenen Kräuterpilzen

Canapé mit Rind

Canapé mit Rindersteakstücken mit Ofengemüse und Paprikacreme

Joghurt-Mango-Dessert

Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade

Cheesecakedessert

Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren



Euro 28,80
(zzgl. MWSt.)

Büffets

Büffetvorschlag 1 (vegan)

Vorspeißensalate (Weckglas)

- Hummus (Brotbrot) mit einem Topping aus Olivenöl & getr. Tomaten & Brot
- Bulgursalat mit Avocado, Koriander, Tomate & Rucola
- Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen & Gemüse

Hauptgänge

- Makmur – Frittierte Auberginen- & Süßkartoffelscheiben mit Sauce aus Tomate, Knoblauch & Gewürzpaprika
- Frittierter Blumenkohl in einer Sauce aus Kokosnuss, Curry und frischen Gewürzen
- Linsendahl mit gebratener Zwiebel, Limette, Kürbis und Kräutern
- Gewürzreis mit gebratenen Nüssen

Desserts

- Vegane Schokoladenbrownies mit frischen Beeren



Euro 19,80
(zzgl. MWSt.)

Büffets

Büffetvorschlag 2 (vegetarisch)

Vorspeißensalate (Weckglas)

- Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln
- Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen, Parmesan & Gemüse
- Salat mit Ziegenweiskäse, Trauben, Sprossen & Walnuss

Hauptgänge

- Pilzgulasch aus Shiitake- & Austernpilzen und Champignons in Rotweinsauce
- Feijoda – Südamerikanisches Bohnengericht mit Ofenkürbis & Süßkartoffel
- Pasta mit Spinat-Ricotta-Sauce, getrockneten Tomaten & Walnuss
- Butterreis mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

Desserts

- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

Euro 21,80
(zzgl. MWSt.)



Büffets

Büffetvorschlag 3 (gemischt)

Vorspeißensalate (Weckglas)

- Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, gegrilltem Huhn & Feta
- Quinoa mit gebackenen Cherrytomaten, Pilzen & Mandeln
- Bulgursalat mit Avocado, frischem Koriander, Tomate & Parmesan

Hauptgänge

- Kokos-Hähnchen in Currysauce mit Erdnuss & Thai-Basilikum
- Kebab-Balls in einer syrischen Tomatensauce mit Gewürzpaprikas
- Gebackene Auberginenhälften mit Tahin-Orangensauce und Kräutern
- Linsendal mit Limette, Kürbis, Süßkartoffel und Frischkäse
- Butterreis mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

Desserts

- Frische Beeren mit Kokossahne und Nusspralinen
- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

Euro 24,80
(zzgl. MWSt.)



Büffets

Büffetvorschlag 4 (gemischt)

Vorspeißensalate (Weckglas)

- Karotten-/ Blattsalat mit Ofenkürbis, Mandeln und Kokosraspeln
- Rote-Beete-Salat mit Walnuss und einem Joghurt-Sesamtopping
- Rucolasalat mit Feige, Fetakäse, Sprossen & Walnuss

Hauptgänge

- Orangen-Kokos-Rind mit Ingwer und frischen Champignons
- Schweinelende mit Datteln, karamellisierten Möhren & Rotweinsauce
- Linsendal mit gebratener Zwiebel, Limette, Kürbis und Kräutern
- Zitronenhuhn in Weißweinsauce, Oliven und Knollensellerie
- Ofengemüse mit Rosmarin (Fenchel, Paprika, Zucchini)
- Rosmarinkartoffeln

Desserts

- Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
- Sokze – Syrisches Schokoladendessert mit gerösteter Walnuss, Butterkeks & einem Topping aus Mascarpone & frischen Beeren

Euro 28,80
(zzgl. MWSt.)



Büffets

Büffetvorschlag 5 (gemischt)

Vorspeißensalate (Weckglas)

- Salat mit Babyspinat, Orangenfilets, gegrilltem Huhn & Feta
- Salat mit gebratenen Pilzen, Sprossen, Parmesan & Gemüse
- Salat mit Ziegenweiskäse, Trauben, Sprossen & Walnuss

Hauptgänge

- Gebackener Lachs mit karamellisiertem Koblach, Sojasauce, Chili & Ingwer
- Weich geschmorte Lammkeule mit Rotwein-Dattelsauce
- Kokos-Hähnchen in Currysauce mit Erdnuss & Thai-Basilikum
- Pasta mit Spinat-Ricotta-Sauce, getrockneten Tomaten & Walnuss
- Schweinegulasch mit Dunkelbiersauce & Datteln
- Ofengemüse mit Rosmarin (Aubergine, Paprika & Knollensellerie)
- Rosmarinkartoffeln

Desserts

- Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren
- Mokka-Sahne-Schokocreme mit schokoliierten Kaffeebohnen



Euro 30,80
(zzgl. MWSt.)

Grillbuffets

Grillmenü 1

Salatbuffet

· Rucolasalat, Pflücksalate, Sprossen, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Fetakäse, Feigen, gebratene Pfefferonen, frisch gebackene Baguettes, Granatapfelkerne, Nüsse, Karotten

Hauptgänge

· Kebabspieße mit Paprika & Zwiebeln
· Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade & Limette
· Rindersteakspieße mit einer pikanter Marinade
· Ziegenkäse mit Kräutern Oliven
· Grillgemüsespieße (Aubergine, Zucchini, Paprika)
· Grillkartoffel

Dips

· Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, div. selbstgemachte Grillsaucen

Desserts

· Frische Beeren mit Kokossahne und Nusspralinen
· Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren

Euro 26,80
(zzgl. MWSt.)



Grillbüffets

Grillmenü 2

Salatbüffet

· Rucolasalat, Pflücksalate, Sprossen, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Fetakäse, Feigen, gebratene Pfefferonen, frisch gebackene Baguettes, Granatapfelkerne, Nüsse, Karotten

Hauptgänge

· Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade & Limette
· Entrecote mit einer pikanter Marinade
· Garnelenspieße mit Sojasauce, Limette, Ingwer & Chili
· Sepiaspieße mit Limette, Minze & Koriander
· Ziegenkäse mit Kräutern Oliven
· Grillkartoffel
· Pilzspieße mit einer Marinade aus Gartenkräutern
· Tomatenspieße mit Balsamicomarinade

Dips

· Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, div. selbstgemachte Grillsaucen

Desserts

· Joghurtmousse mit Mango-Limettencreme und weißer Schokolade
· Sokze – Schokodessert mit gerösteter Walnuss, Butterkeks & Mascarpone

Euro 32,80
(zzgl. MWSt.)



Grillbüffets

Grillmenü 3

Salatbüffet

· Rucolasalat, Pflücksalate, Sprossen, Cherrytomaten, gebratene Champignons, Fetakäse, Feigen, gebratene Pfefferonen, frisch gebackene Baguettes, Granatapfelkerne, Nüsse, Karotten

Hauptgänge

· Lammsteaks mit einer Marinade aus Kräutern und Knoblauch
· Dorade mit frischen Kräutern
· Lachs in Sojasauce mit Limette, Sesam & Koriander
· Rindersteak in pikanter Marinade (aus der Steakhüfte – Prime Cut)
· Seeteufelspieße mit Dill und Zitronenabrieb
· Hühnerspieße mit Honig-Minz-Marinade & Limette
· Frischer Pak Choi (vom Grill)
· Pilzspieße mit einer Marinade aus Gartenkräutern
· Tomatenspieße mit Balsamicomarinade
· Grillgemüsespieße (Aubergine, Zucchini, Paprika)

Dips

· Hummus, Auberginencreme, Joghurt-Minz-Dip, div. selbstgemachte Grillsaucen

Desserts

· Cheesecakedessert mit Orangenbiskuitboden und Beeren
· Mokka-Sahne-Schokocreme mit schokoliierten Kaffeebohnen

Euro 39,80
(zzgl. MWSt.)



Wraps

-Falafel, knackigem Rotkohl, Koriander, frischem Gemüse und Muhammara (syrische Paprikacreme mit Walnuss & Granatapfelsirup) & Joghurtsauce

-Kokos-Curry-Huhn, Avocado, Erdnusssauce, Kräuterfrischkäse, Hummus & knackigem Gemüse

-Fetakäse, gegrilltem Hokkaido-Kürbis, Rucola, Radischen, Petersilie & Curry-Sauce

-Rindersteakstücken, gebratenen Zwiebeln, Petersilie, Smoked Chili-Sauce, Paprika und Pflücksalat

-Frittierten Kartoffeln & Auberginen, getrocknete Tomaten, Rucola, Frischkäse und Gartenkresse

-Gebackenen Garnelen, Gurke, Petersilie, Pflücksalat und frischen Kräutern & Honig-Senf-Sauce



Canapés

- Paprikacreme Rindersteakstreifen, Rucola, Ofengemüse und geröstetem Sesam
- frischen Kräutern, Grillgemüse, Ziegenkäse, Kräuterpesto und geröstetem Sesam
- Olivenpaste, grünem Spargel, Prosciutto und Kresse
- Ricotta, Tomatenwürfeln in Olivenöl, Kräuterpesto und gebratenen Kräuterpilzen
- Nordseekrabben, Limette, Salat, frischen Dill und Mango
- Avocadocreme, Fetakäse & frischen Sprossen
- Auberginencreme, gebratenen Paprikas und Granatapfelkernen und Kräutern
- Sellerie-Frischkäsecreme und gebeiztem Lachs
- Curry-Joghurt-Creme, Salat, Cherrytomate, Erdnuss & Hühnchen

