



Hochzeitsfeier

Jens & Marion

13. Oktober 2001

Arabisches  
Menü

Vorspeisen

*Hummus* حمص بالطحينة  
PASTE aus pürierten Kichererbsen und Tahin  
(Sesamöl)

*Sebtun und Muchallalat* زيتون + ومخللات  
Oliven und andere Mixed Pickles (saures  
Gemüse)

*Imtabbal* متبل بالطحينة  
PASTE aus pürierten, geschälten Auberginen mit  
Tahin (Sesamöl)

*Baba Ranudsch* بابا غنوج  
Auf offenem Feuer gegarte Auberginen mit  
Knoblauch, Zitrone und Olivenöl

*Fabt Tusch* فتوش  
Salate der Saison صلطاوات متنوعة

*Tab Bubleh* تبوله مع  
Petersilie-Salat mit Bulgur (grober Weizengrieß  
- ähnlich wie Reis), Tomaten und Knoblauch

*Labanneh bi-Seht* لبننة بالزيت  
Friskäse aus Joghurt mit Olivenöl

*Falaffel* فلفل  
Frittierte Teigbällchen aus Kichererbsen

*Fatta-Ier bis-Sabbabnech* فطائر بالسبانخ  
Teigtasche gefüllt mit Spinat

*Fatta-Ier bil-Dschibbne Asaber* فطائر بالحبيبة  
Teigtasche gefüllt mit Kräuterkäse

*Sfie-Ha* صفيحة بالحممة والخضار  
Hackfleisch und Gemüse im Teigmantel

*Kibb Beh Macklije* كبة مقليّة  
Frittierte Grießbällchen

Hauptspeisen

*Chudahr bil-Forun* خضار بالفرن  
Gemüsearten mit Tomatensoße aus dem  
Backofen

*Da Dschabsch Machschie* دجاج محشي  
Gefüllte Hähnchen mit Pistazien und  
Kräutern

*Russ ma' Lachme* رز مع لحمه مغرومة وفضار  
*Mahfrubme ua Chuddahr*  
Reis mit Hackfleisch und Gemüse

*Labanije bil Lachmet Charuhf* لبننة بالحممة  
Soße aus Joghurt mit Kräutern und  
Lammfleischstücken – eine Delikatesse

Nachspeisen

*Knafe (Halla Uijat bi Dschibbnech)* كنافة  
Gries mit Mozarella und  
Orangenblütenwasser, Creme Fraiche und  
Pistazien - eine Delikatesse

*Muhallabije* مهلبية  
Süße Creme

*Baklawe* بقلادة  
Süßer Blätterteig in Schichten mit Pistazien  
gefüllt

Weine

*Weißwein*  
Le Padule 2000  
Lugana

*Rotwein*  
Valpolicella 1998  
Classico Superiore