

Hi - Kifkon - Ça Va?

Catering Menyer Pris Per Person/ Min 2 Pers

THE OUMMI CATERING *419:-

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Grillad Aubergineröra, Granatäpple, Persilja & Auberginchips

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergin Fylld Med Valnötter & Chili

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

WARAK INAB

Vinbladsdolmar Fyllda Med Ris, Lök, Persilja & Kikärter

CRISPY CHICKEN WINGS

Krispiga Kycklingvingar Med En Harissa Emulsion & Färskas örter

SPICY RÄKOR

Krispig Jumboräka Slungad I Oummi Chilisås & Chilisesam

OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

OUMMI STYLE KEBBE

Fyllda Bulgurskålar Med Nötfärs, Lök, & Rostade Mandlar Serveras Med Vitlöksyoghurt

SAMBOSEK

Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

FATAYER

Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

TABBOULEH

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Bulgur & Citron

*Med Grillmix 529:-

(Lammracks, Grillade Spett På Högre Och Nötbringa & Marinerad Kycklingfilé På Spett)

THE VEGETARIAN CATERING *419:-

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Grillad Aubergineröra, Granatäpple, Persilja & Auberginchips

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergin Fylld Med Valnötter & Chili

WARAK INAB

Vinbladsdolmar Fyllda Med Ris, Lök, Persilja & Kikärter

OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

FALAFEL

Friterade Kikärtsbollar & Tahinisås

CRISPY ARTICHOKE

Friterade Kronärtskocka Marinerad i Vitlök, Chiliflakes, Citron & Olivolja

SPICY BLOMKÅL

Friterad Blomkål Slungad i Oummi Chilisås & Sesam

BATATA

Friterad Potatis Med En Syrlig Chili, Koriander & Vitlökskräm

FATAYER

Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

FATTOUCH

Säsongens Blandsallad, Pita Krutonger, Granatäpple, Citron & Granatäppelsirap

*Med Friterade Grönsaker 489:-

Pris Per Person/ Min 2 Pers

LILLA MENYN *329:-

Med Grillmix 439:-

(Lammracks, Grillade Spett På Högre Och Nötbringa & Marinerad Kycklingfilé På Spett)

HUMMUS

Klassisk Kikärtspuré

BABA GANOIJ

Grillad Aubergineröra, Granatäpple, Persilja & Auberginchips

LABNE BEL MAKDOUS

Hängd Yoghurt Toppad Med Inlagd Mini Aubergin Fylld Med Valnötter & Chili

MHAMARA BEL JOUZ

Chili & Valnötsröra

OSTRULLAR

Fårost, Trådost, Mozzarella, Svart Kummin

SAMBOSEK

Piroger Fyllda Med Nötfärs & Lök

FATAYER

Piroger Fyllda Med Spenat, Lök, Tomat & Sumak

TABBOULEH

Syrlig Persiljesallad, Tomat, Lök, Bulgur & Citron

Chef Kris Gergi

Självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost