

Festtagsmenüs im Bistrot Crescenda



Willkommen in der Villa Crescenda!

Ein **idealer Ort für Ihr Festessen** für Gruppen von 10 bis 45 Personen, welche sich von unseren **internationalen Köchinnen** mit ihren **exotischen, authentischen Köstlichkeiten** verwöhnen lassen möchten!

Bistrot Crescenda, Bundesstrasse 5, 4054 Basel, www.crescenda.ch

Schritt 1: Anlissanfrage, Offerte & Rechnung: raumvermietung@crescenda.ch, T 061 271 62 62

Schritt 2: Menüplanung & Anlass-Detailbesprechung: bistrot@crescenda.ch, T 061 271 84 84

Unsere Länder



Algerien



Eritrea



Afghanistan



Syrien

Ein kulinarisches Abendteuer aus Algerien!

Tauchen sie in ein Nordafrikanisches Land ein mit traumhaften Gewürzen...

Vorspeise

Quinoa Salat mit Cashewnüsse und Gemüse

Hauptspeise

Gebratener Poulet Schenkel im Ofen, serviert mit Kartoffel Kebab
oder

Pouletbrust-Röllchen gefüllt mit Kalbshackfleisch und Käse,
an einer Champignonrahmsauce, dazu Gemüse Couscous
oder

Gefüllte Calamari mit Gemüse und Reis, serviert mit Tomaten und Garnelen-Reis

Vegetarisches Menü

Gemüse Tajine (Gemüsegratin) serviert mit Oliven-Pilzrahmsauce und Reis

Dessert

Castell Erdnussbutter-Creme mit Kaffee Aroma

Preis pro Person exkl. Getränke CHF 65.00

Syrisches Festessen – Erleben Sie ein Hauch von Arabien

Nebst dem Zusammenspiel von Gewürzen und Texturen vereint die Syrische Küche auch verschiedene Kulturen zu einer Schmackhaften und durchaus Interessanten Regionalküche.

Vorspeise

Taboulet Salat aus Bulgur

oder

Fattusch: Gurke, Tomate, Feldsalat, Zwiebeln, Dressing mit Granatapfelsauce, Essig,
Olivenöl und Minze, dazu arabisches Brot

oder

Linsensuppe

Hauptspeise

Moussaka mit Auberginen, Zucchini, Peperoni, Kartoffeln und Kalbshackfleisch
im Ofen gebacken, serviert mit Tomaten-Peperoni-Bulgur

oder

Soummakia: Kalbsragout an einer Tomatensauce mit Orientalischen Gewürzen
begleitet von Kebe (Buldgurhäppchen)

oder

Dorschrücken aus dem Ofen an einer Zitrone-Tahinasauce, dazu Kartoffeln,
Linsenreis mit gerösteten Zwiebeln und einem leckerem Dip

oder

Gefülltes Gemüse z.B. Zucchini oder Auberginen oder Weisskohlblätter oder Peperoni
gefüllt mit Kalbshackfleisch und Reis, serviert mit Kartoffeln

Vegetarisches Menü

Gefülltes Gemüse z.B. Zucchini oder Auberginen oder Weisskohlblätter oder Peperoni
gefüllt mit Tomaten-Reis, serviert mit Kartoffeln

oder

Gebratene Zucchini an einer Joghurt-Tahinasauce mit Mandeln, serviert mit Reis

oder

Blumenkohl an Tahina-Joghurtsauce begleitet von Bulgur-Fadennudeln

Dessert

Baklava

oder

Halvat Al Jeben: Traditionelles Syrisches Dessert mit leckerem Milchreis

oder

Aish Al Saraya: Arabisches Tiramisu mit Pistazien

Weinempfehlung

Weisswein: Pansa Blanca Bio

Rotwein: Medievo Crianza

Preis pro Person exkl. Getränke CHF 65.00

Afghanische Weltküche mit feinen Gewürzen!

Hinter afghanischen Speisen versteckt sich ein aufwändiges und elegantes Spiel mit Gewürzen und Texturen.

Vorspeisen / Salate

Linsensuppe garniert mit Pouletchips und Granatapfeljus
oder

Samosa (vegi) garniert mit Blattsalat an rassischer Kräutersauce

Hauptspeise

Lammragout an hausgemachter Tomatensauce,
begleitet mit einer Joghurt Dip Sauce sowie einer scharfen Sauce
oder

Lachssteak an einer Senfmarinade und einer feinen warmen Zitronen Remoulade mit Zwiebeln
oder

Kofte: Rinds Hackfleisch-Bällchen mit Kartoffeln an feinen Tomatensaucen
oder

Poulet Schenkel mit Safran mariniert aus dem Ofen, mit Gemüse

Vegetarisches Menü

Gemüse-Eintopf an einer Tomatensauce (Vegi)
oder

Gemüse-Bällchen an einer Spinat- Granatapfelsauce (Vegi)
oder

Eintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Tomaten, dazu karamellisierte Reis und eine pikante Sauce
(Vegan)
oder

Burani: Gebratene Auberginen dazu Joghurtsauce (Vegi)

Serviert mit

Karamellisiertem Reis
oder
Safran Reis
oder
Berberitzen Reis
oder
Kabuil Reis mit Pistazien
oder
Kräuter Reis

Dessert

Gosh Feel (knuspriges Gebäck mit Frischkäse Crème) bestreut mit Pistazien

Preis pro Person exkl. Getränke (Buffet): CHF 65.00