

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



Syrien



Senegal



Afghanistan

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

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

Schritt 2: Menüplanung & Anlassbesprechung: bistrot@crescenda.ch, T 061 271 84 84

Kulinarisches Abenteuer aus Algerien!

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

Vorspeise

Quinoa Salat mit Cashewnüssen und Gemüse

Hauptspeise

Gebratener Pouletschenkel im Ofen, Kartoffel Kebab

oder

Pouletbrust-Röllchen gefüllt mit Kalbshackfleisch und Käse,

Champignonrahmsauce, Gemüse Couscous

oder

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

Vegetarisches Menü

Gemüse Tajine (Gemüsegratin), Oliven-Pilzrahmsauce, Reis

Dessert

Castell Erdnussbutter-Creme mit Kaffee Aroma

Preis pro Person CHF 65.00

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

Fattusch: Erfrischender Salat mit Kräutern und Zitrone, Granatapfel-Dressing, knuspriges arabisches Brot

Hauptspeise

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

oder

Soummakia: Geschmortes Kalbsragout in Summak-Sauce, Gemüse, Reis

oder

Gebackener Dorschrücken mit Zitrone-Tahinasauce, Linsenreis mit gerösteten Zwiebeln und Granatapfel Dip

Vegetarisches Menü

Gebratene Zucchini mit Joghurt-Tahinasauce, Mandeln, Reis

Dessert

Baklava: Gebäck mit Rosenwasser

oder

Aish Al Saraya: Milchpudding mit Rosenwasser und Pistazien

Preis pro Person CHF 65.00

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

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

Schritt 2: Menüplanung & Anlassbesprechung: bistrot@crescenda.ch, T 061 271 84 84

Afghanische Weltküche mit feinen Gewürzen!

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

Vorspeisen / Salate

Samosa garniert mit Blattsalat, rassischer Kräutersauce

Hauptspeise

Geschmortes Lammragout mit orientalischen Gewürzen,
Joghurt Dip und scharfe Sauce, Kräuter Reis

oder

Gebratene Poulet Oberschenkel mit Safran, Gemüse, Berberitzen Reis

Vegetarisches Menü

Gemüse-Plätzchen mit Spinat- Granatapfelsauce, Berberitzen Reis
oder

Burani: Gebratene Auberginen, Joghurt Sauce, Kräuter Reis

Dessert

Cream Roll: knuspriges Gebäck mit Frischkäse Creme, Pistazien

Preis pro Person CHF 65.00

Senegalesisches Essen macht gute Laune !

Die senegalesische Küche ist herzhaft mit erfrischenden und pikanten Elementen.

Vorspeisen / Salate

Fataya: Gemüse-Teigtaschen mit Zwiebel-Tomaten-Dip (pikant)
oder

Salat Casamance: Knackiger Salat mit gebratenem Gemüse und Früchte, Vinaigrette

Hauptspeise

Yassa: Lachsfilet mit Zitrone-Zwiebel-Senf-Sauce,
Gemüse, Reis
oder

Thiou: Rindsbällchen in hausgemachter pikanter Tomatensauce,
Gemüsebouquet, Couscous

Vegetarisches Menü

Gemüsesymphonie in Kokos-Curry-Sauce senegalesischer Art

Dessert

Thiakiri: Joghurt Creme mit Couscous, Rosinen, Melone

Preis pro Person CHF 65.00