



SADIYO'S TASTE

ORIENTAL CATERING



Inhalt

01 Über uns



Mit unserer Begeisterung zur orientalischen Küche möchten wir auf Ihrer Veranstaltung für ein Genusserlebnis sorgen.

02 Suppen



Sowohl warme als auch kalte Suppen können zu jeder Jahreszeit serviert werden.

03 Dips + Chili



Dip it up! Ob für Brot, Fleisch oder Gemüse, wir bereiten für jede Veranstaltung die richtigen Dips zu.

04 Salate



Ob klassisch, leicht oder auch sättigend. Diese Beilage darf für Ihr Catering nicht fehlen.

05 Finger Food



Kleine orientalische Häppchen - kalt oder warm genießbar.

06 Warme Speisen



Herzhafte Speisen welche separat oder in Kombination mit Fleischgerichten oder dem Finger-Food serviert werden können.

07 Fleisch-Gerichte



Herzhafte Fleischgerichte von Hähnchen bis hin zu Rind und Lamm.

08 Nachspeisen



Für jedes Buffet oder jede Party ist eine Nachspeise der süße Abschluss.

09 Weitere Wünsche



Sollten Sie einen weiteren Wunsch haben, wie die Zubereitung des Lieblingsgerichts, sind wir für Ihre Wünsche offen und setzen diese gerne um.

"Abwechslung in den Speisen mehr den Appetit."

- Pietro Arentino



Über uns

Der Fokus von Sadiyo's Taste liegt auf spannende Kulinarik und Authentizität der orientalischen Küche.

Essen dient als Ritual, abseits des zeitraubenden Alltags und dafür wird hier der passende Rahmen für Ihre Veranstaltung geboten.

Dieses Catering bietet Ihnen Spezialitäten aus dem Orient mit der Einbringung von traditionellen Gerichten, Gewürzen und feinen Kräutern.

Hierbei wird auf jahrelange Kocherfahrung gesetzt. Jedes einzelne Gericht ist Handarbeit, wir greifen hierbei nicht auf Fertigprodukte oder ähnliches zurück, sondern bereiten jede Speise frisch zu. Dabei legen wir besonderen Wert auf regionales Gemüse und nachhaltiges Fleisch.





Suppen



Türkische Joghurtsuppe

Hergestellt aus Joghurt, Reis und aromatischen Kräutern, bietet sie eine perfekte Balance aus milden und würzigen Aromen. Die Zugabe von frischem Zitronensaft und einem Hauch Minze verleiht der Suppe eine besondere Frische.

Kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.



Linsensuppe

Eine herzhaft-wärmende Suppe, die aus roten Linsen, aromatischen Gewürzen und frischem Gemüse zubereitet wird.

Mit einem Spritzer Zitronensaft und einem Hauch von Kreuzkümmel verfeinert, bietet sie eine perfekte Balance und ist ideal für jede Jahreszeit.



Dips + Chili





Walnuss- Paprika-Dip

Ein nussiger Dip mit den Hauptkomponenten Walnuss und Paprikamark.

*Bei einer Walnuss-Allergie ist auch ein Dip mit Sonnenblumenkernen möglich.



Hummus

Cremiger Hummus, eine herrlich leichte und geschmacksintensive Paste aus pürierten Kichererbsen, verfeinert mit Tahini, frischem Zitronensaft, Knoblauch und einer Prise Gewürzen.

Perfekte Ergänzung zu vielen Gerichten oder als Dip mit frischem Gemüse oder knusprigem Brot



Baba Ganoush

Orientalischer Auberginen-Dip aus gerösteter Aubergine, Tahini, Zitronensaft und Gewürzen – cremig, aromatisch und leicht rauchig im Geschmack.



Möhren-Dip

Gebratene Möhren treffen auf Joghurt und Frischkäse.

Dieser frische Dip eignet sich besonders im Sommer gut.



Mediterraner Tomaten-Dip

Cremiger Dip aus sonnengetrockneten Tomaten, Frischkäse, Olivenöl und mediterranen Kräutern – fruchtig, würzig und voll im Geschmack.



Fetakäse-Dip

Fetakäse püriert mit Crème fraîche und Knoblauch, verfeinert mit diversen Gewürzen und eignet sich perfekt als Start eines Buffets mit Fladenbrot.



Sommerlicher Zucchini-Dip

Feiner Dip aus frischer Zucchini, cremigem Frischkäse und aromatischen Kräutern – mild, leicht und angenehm frisch im Geschmack.



Türkische Tomaten- Paprika-Paste (Ezme)

Schmackhafter und pikanter Dip als idealer Appetitanreger für orientalisches Essen.

In diesem traditionellen Dip verbindet sich das Aroma fruchtiger Tomaten mit der Schärfe der Paprikaflocken.



Dattel-Dip

Cremiger Dip aus süßen Datteln, Frischkäse und feinen Gewürzen – harmonisch abgestimmt für eine mild-süße Geschmacksnote.



Hausgemachte grüne Chilisauce

Die Verwendung von grünen Chilischoten, ein Hauch Zitrone und frischen Kräutern sorgt für ein prächtiges Chili-Aroma.

Die Sauce gerne zu jedem Catering gebucht werden und ist Ideal zu allen Speisen die verzehrt werden.



Salate





Bulgursalat

Frischer und leichter Sommersalat der sich als tolle Beilage anbietet.

Zubereitet mit Bulgur, frischem Gemüse und einem Granatapfel-Tomaten-Dressing.



Orientalischer Nudelsalat

Schmackhafter Nudelsalat mit frischem Gemüse, Rucola und getrockneten Tomaten angehaucht in einem Granatapfel-Senf-Dressing.



Möhrensalat im Joghurtdressing

Erfrischender Salat, perfekt für den Sommer.

In braunem Zucker angedünstete Möhren in einem frischen Joghurtdressing.



Griechischer Salat

Frischer Salat aus knackigen Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln und Oliven, verfeinert mit cremigem Fetakäse und einem Dressing aus Olivenöl und Oregano – leicht, aromatisch und mediterran.



Orientalischer Kartoffelsalat

: Zarte Kartoffelstücke, verfeinert mit frischen Kräutern und knackigen sauren Gurken, in einer leicht würzigen, säuerlichen Vinaigrette – aromatisch, frisch und typisch orientalisches.



Gemischter Salat

Der Klassiker unter den Salaten kann nach beliebigem mit weiteren Zutaten abgewandelt werden.

Neben einem Öl-Essig-Dressing, können auch Honig-Senf-Dressing, Joghurt-Dressing oder Balsamico-Dressing serviert werden.



Linsensalat

Zarte grüne Linsen, saftige Kirschtomaten, roter Paprika und fein gehackte Frühlingszwiebeln werden liebevoll mit frischen Kräutern wie Petersilie und Minze vermengt.

Eine leichte Vinaigrette aus Olivenöl, Zitronensaft und einem Hauch von Dijon-Senf verleiht diesem Salat eine erfrischende Note



Türkischer Zwiebelsalat

Fein geschnittene Zwiebeln, mariniert mit Sumak, frischen Kräutern und einem Hauch Zitrone – würzig, frisch und aromatisch.



Finger Food



Sambusa - Ostafrikanische Teigtaschen

Die frittierte Teigtaschen werden mit einer Hackfleisch-Petersilie-Füllung im selbst hergestellten Teigmantel umhüllt.

*Auf Wunsch auch als vegetarische Variante mit Kartoffeln vorhanden.



Türkische Zigarrenbörek

Knusprige Zigarrenbörek mit einer cremigen Füllung aus Schafskäse und Petersilie.

*Ebenfalls auch mit einer Füllung aus gekochten Kartoffeln und Zwiebeln oder Spinat und Fetakäse möglich.



Çiğ Köfte

Würzig marinierte Bulgur-Häppchen mit Tomatenmark, frischen Kräutern und scharfen Gewürzen – traditionell, aromatisch und vegan. Ein köstlicher Geschmack aus der türkischen Küche



Gefüllte Weinblätter

Zarte Weinblätter, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus Reis, Kräutern und Gewürzen – leicht, würzig und typisch mediterran.



Bulgurbällchen (Icli Köfte)

Icli Köfte bestehen aus Hartweizengrieß, welche mit Hackfleisch und Zwiebeln in eine Eiform gedreht werden.

*Die Icli Köfte kann auf Wunsch mit einer vegetarischen Füllung bestellt werden.



Türkische Börek

Türkische Spezialität aus herzhaft gefülltem Yufka-Teig. Hierbei gibt es verschiedene vegetarische Variationen:

mit Spinat & Feta, Petersilie & Feta oder mit Kartoffeln & Zwiebeln.

*Auf Wunsch kann Börek auch mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllt werden.



Falafel

Knusprig gebratene Bällchen aus pürierten Kichererbsen, verfeinert mit frischen Kräutern und Gewürzen.

Köstlich als vegetarische oder vegane Option und perfekt als Snack oder Hauptgericht mit Hummus



Warme Speisen





Rosmarinkartoffeln

Knusprige Kartoffelspalten, mit Olivenöl, Meersalz, frischem Rosmarin und einem Hauch Knoblauch im Ofen goldbraun gebacken – außen kross, innen zart und aromatisch. Perfekt als würzige Beilage



Gefüllte Tomaten

Aromatische Tomaten gefüllt mit
Kartoffeln, Paprika und weiterem
regionalen Gemüse.



Bulgur-Reis

Bulgur ist ein Getreide, welches besonders im Orient häufig verwendet wird.

*Traditionell wird Bulgur mit Butter gebraten, nach Wunsch allerdings auch vegan möglich 



Türkischer Reis (Pilav)

Lockerer Reis, zusammen mit kleinen, goldbraun gerösteten Nudeln (Vermicelli) in Butter oder Olivenöl gegart, mit feiner Note von Brühe – klassisch, mild und aromatisch als perfekte Beilage zu vielen Gerichten



Orientalischer Nussreis

Aromatischer Reis, verfeinert mit gerösteten Nüssen, Sultaninen und warmen Gewürzen – eine harmonische Kombination aus süß und herzhaft, die an orientalische Genusswelten erinnert.



Basmatireis

Für eine sättigende Alternative neben dem Bulgur gibt es Basmatireis, welche mit orientalischen Aromen verfeinert wird.

*Traditionell wird Basmatireis mit Butter gebraten, nach Wunsch allerdings auch vegan möglich. 🌿

*Der Reis wurde mit Lebensmittelfarbe gefärbt.



Gefüllte getrocknete Auberginen

Mit einer Füllung aus Reis, grünen Spitzpaprika und aromatischen Gewürzen wird das Gericht im Topf gegart und passt ideal zu Bulgur.



Indisches Linsen-Dal

Indisches Linsen-Dal ist ein aromatisches, samtiges Gericht braunen Linsen, die langsam in einer würzigen Mischung aus Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln und Gewürzen wie Kreuzkümmel und Kurkuma gekocht werden. Passt ideal zu Basmati-Reis.



Klassischer Kartoffelgratin

Hauchdünne Kartoffelscheiben in einer cremigen Sauce aus Milch und Knoblauch sorgen für eine köstliche warme Speise.



Orientalisches Ofengemüse

Regionales Gemüse verfeinert mit orientalischen Gewürzen, die zur perfekten Beilage für Reis- oder Fleischgerichte dienen.



Fleisch- Gerichte



Rindfleisch mit Gemüse

Zartes, saftiges Rindfleisch vereint sich mit knackigem Gemüse wie Paprika und Zwiebeln in einer reichhaltigen Sauce, verfeinert mit orientalischen Gewürzen wie Kreuzkümmel.



Hähnchen-Gemüse- Curry

Zartes, klein geschnittenes Hähnchenfleisch kombiniert mit frischem Gemüse in einer milden, aromatischen Currysauce – leicht, würzig und voll im Geschmack.



Gefüllte Auberginen

Weichgebratene Auberginen mit einer aromatischen Füllung aus Hackfleisch und Gewürzen.

Eignet sich Ideal zu Bulgur oder Basmati-Reis



Butter Chicken

Ein traditionelles indisches Fleischgericht, in dem Hähnchen in feine Streifen zubereitet und in einer Curry-Sahne-Soße verfeinert werden.



Rindfleisch im Auberginenmantel

Zartes Rindfleisch, liebevoll umhüllt von gebratenen Auberginenscheiben und in einer aromatischen Sauce geschmort – herzhaft, saftig und vollmundig im Geschmack.



Türkische Hackbällchen (Köfte)

Köfte sind ein traditionelles türkisches Fleischgericht aus Rinderhackfleisch, welche unter anderem mit Kreuzkümmel verfeinert werden.



Hähnchenbrustfilet

Saftiges Filetstück mariniert in einer Balsamico-Knoblauch-Sauce verfeinert mit braunem Zucker.



Nachspeisen





Schokotörtchen

Fluffiger Schokoladentörtchen mit Zartbitterschokolade.

Kann wahlweise auch mit einer Himbeersauce serviert werden.



Mini-Käsekuchen

Klassischer Käsekuchen.

Kann ebenfalls mit einer Erdbeersauce serviert werden.



Weiche Kokos-Macarons

Weiche Macarons mit einer Mascarpone-Füllung umhüllt von Kokosrapseln.



Cremiger Milchreis

Sanft gekochter Reis in süßer Milch, verfeinert mit Vanille – zart, cremig und wohltuend im Geschmack.



Weitere
Wünsche

Service

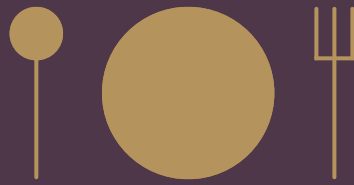


Weitere Wünsche

Wir möchten mit **Sadiyo' Taste** für ein orientalisches Genusserlebnis sorgen und möchten jedem Kunden das Beste aus unserer Küche anbieten.

Sollten Sie daher in den vorgeschlagenen Speisen einen Wunsch auf eine Änderung der Zutaten haben, möchten wir diesen Wunsch natürlich nachgehen.

Wir bieten bei Bedarf auch weitere Gerichte an, wenn etwas Bestimmtes gewünscht ist und es in unserer Machbarkeit möglich ist. Wir möchten allerdings darauf hinweisen, dass wir aus religiösen Gründen in unserer Küche keine Gerichte mit Schweinefleisch zubereiten.



SADIYO'S TASTE

ORIENTAL CATERING

Kontakt Daten

Sollten Sie noch Fragen oder Anmerkungen haben, zögern Sie nicht
uns zu kontaktieren:

Sadiyo Ince

+49 177 1877 998

sadiyostaste@gmail.com

*Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) kann bei
Nachfrage zugesendet werden.