



za zaa

ORIENTAL SOUL CATERING



CATERING

Unsere Empfehlung für jeden Anlass:

Mezze Platten auf nachhaltigen Palmblättern, kompostierbar.

Einfach zum abholen/bezahlen im Za Zaa Petersgraben. Lieferbar auch durch unsere Partnerkurier zu einem Aufpreis. Keine Mindestbestellmenge.

Mezze Deluxe Klein auf 3 Palmblatt-Platten 148.- Komplett

Gut geeignet für ein kleines Apéro für 6-9 Personen

1 Hummus, 1 Baba Ghanoush, 1 Muhamarra, 9 Falafeln, 9 Rakajek, 9 Kibbeh, 9 Warak Inab, 9 Fatayer Sbenegh, Rote Rüben, Zeytoun

Mezze Deluxe Gross auf 6 Palmblatt-Platten 297.- Komplett

Gut geeignet für ein grosses Apéro für 12-18 Personen

2 Hummus, 2 Baba Ghanoush, 2 Muhamarra, 18 Falafeln, 18 Rakajek, 18 Kibbeh, 18 Warak Inab, 18 Fatayer Sbenegh, Rote Rüben, Zeytoun

Bitte stellen Sie Ihr individuelles Catering nach ihren Bedürfnissen zusammen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Alles hausgemacht.

Mindestbestellmenge ist 1000.- Franken, exklusive Lieferkosten.

(Die Preisbildung ist individuell nach Gegebenheiten des Lieferortes.)

Kleines Apéro 29.50.- pro Person

Hummus, Baba Ghanoush, Tahinsauce, 1 Falafel, 1 Rakajek, 1 Kibbeh, 1 Warak Inab, Moussaka, Taboule, Couscous & Reis, Fladenbrot

Grosses Apéro 39.50.- pro Person

Hummus, Baba Ghanoush, Muhamarra, Tahinsauce, 1 Falafel, 1 Rakajek, 1 Kibbeh, 1 Fatayer Sbenegh, 1 Warak Inab, Moussaka, Daal, Taboule, Zeytoun, Rote Rüben, 1 Za'atar Chips, Couscous & Reis, Fladenbrot



Suppen mind. 10 Portionen
Gelbe Linsensuppe mit Kurkuma

9.50.-

Salate mind. 10 Portionen
Fatoush - Arabischer Salat mit geröstetem Brot
Taboule - Libanesischer Petersilien-Bulgur Salat
Gurken-Granatapfel-Minze Salat

10.50.-

10.50.-

10.50.-



Warme Gerichte mind. 15 Portionen, werden mit Wärmebehälter geliefert
Shakshouka Green - Orientalische Tomaten-Gemüse Pfanne mit Petersilie & Bio-Ei

22.50.-



Daal - Warmer Linseneintopf mit Kurkuma & Ingwer

22.50.-

Moussaka - Libanesisches Auberginen-Kichererbsen-Eintopf mit Peperoni & Tomatensauce

23.50.-

Kichererbsen & Champignon - in einer Kokosnuss-Kurkumasauce.

24.50.-

Zu allen Speisen servieren wir Reis oder Couscous.



Hausgemachte Desserts mind. 10 Portionen
Schokoladenkuchen mit Pistazien & Granatapfelkerne

6.50.-

Apfel-Baklava, Vegan

6.50.-

Muhallabieh - Libanesischer Pudding mit Orangenwasser & Pistazien

7.50.-

Basbousa - Syrischer Griesskuchen mit Rosen-Zitronen Sirup

5.50.-

Aish El Saraya - Libanesischer Brot-Pudding mit Crumble

7.50.-



Hummus mind. 10 Portionen

Hummus Original – Püree von Kichererbsen & Sesampaste	6.50.-
Hummus Harra – Püree von Kichererbsen & Harissa pikant	6.50.-
Hummus Za`atar – Püree von Kichererbsen & Za`atar	6.50.-

Mezze mind. 10 Portionen

Baba Ghanoush – Auberginenpüree mit Sesampaste	6.50.-
Rote Muhammara – Peperoni-Walnuss-Püree	6.50.-
Labneh – Joghurt mit frischer Minze	6.50.-
Labneh Za`atar – Joghurt mit frischer Minze & Za`atar	6.50.-

Warak Inab – Weinblätter mit Reis-Kräuterfüllung	2.00.- / Stk.
Pinke Rüben – Eingelegt in Essigwasser	4.50.- / Stk.
Zeytoun – Marinierte Oliven	4.50.- / Stk.
Za`atar Chips – Libanesischer Knusperbrot mit Za`atar-Gewürz & Olivenöl	4.50.- / Stk.

Falafel – Frittierte Kichererbsen-Bällchen	2.00.- / Stk.
Halloumi – Grillierter Schafs-Kuh-Ziegenkäse	2.00.- / Stk.
Rakajek – Blätterteigrollen gefüllt mit Feta & Petersilie	3.00.- / Stk.
Fatayer Sbenegh – Libanesischer Spinat-Teigtaschen	3.50.- / Stk.
Kibbeh – Syrische Bulgur-Gemüsebällchen	3.50.- / Stk.

Beilagen & Dips mind. 10 Portionen

Reis – Orientalischer Art	4.50.-
Couscous – Orientalischer Art	4.50.-
Pita Brot	2.00.-
Arabisches Fladenbrot	1.00.-

Tahinsauce – Cremige Sesamsauce	2.00.-
Ambersauce – Fruchtige Mangosauce	2.00.-
Harisa – Chilisauce mit Ananas	2.00.-



Getränke mind. 10 Stück

Mineral Wasser – Appenzeller Mineral Wasser, mit oder ohne

Fritz Kola/Zuckerfrei

Orangensaft

Apfelmost – vom Bauernhof, Bio

6.50.- / 1L

5.50.- /

3,3dl

6.50.- / 1L

42.00.- / 10L



Homemade Eistee´s mind. 10 Stück

Rosenblüteneistee mit Orangenwasser

Limetten-Minze Limo

Granatapfel-Cassis Limo

Apfel-Ingwer Limo

4.50.-/3dl

4.50.-/3dl

4.50.-/3dl

4.50.-/3dl



Bier mind. 10 Stück

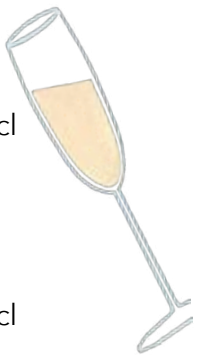
Vollmond Bier (Bio, 5,2% Vol.)

5.50.- / 3,3dl

Prosecco keine Mindestanzahl

Bio Prosecco Doc Raphael Dal Bo (Venetien Italien)

26.00.- / 75cl



Weisswein keine Mindestanzahl

Angora Beyaz Sultana
(Türkei/Anatolien)

22.00.- / 75cl

Basa do Telmo Rodriguez

Viura, Sauvignon blanc (Spanien/Rueda Verdejo)

29.00.- / 75cl



Rotwein keine Mindestanzahl

Musar Jeune Gaston Hochar

Cinsault, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Syrah (Libanon/Bekaa Valley)

36.00.- / 75cl

Syrah du Maroc Tandem Alain Graillet

Syrah, Shiraz (Casablanca/Marokko)

38.00.- / 75cl

Camins del Priorat Alvaro Palacios

Samsó, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah (Spanien/Priorat DOQ)

39.00.- / 75cl





Geschirr mind. 10 Stück

Suppenteller, Vorspeisenteller, Hauptspeisenteller, Dessertteller

1.00.-/ Stk

Messer, Gabel, Löffel

1.00.-/ Stk

Wasserglas, Weinglas, Proseccoglas

1.00.-/ Stk



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

BESTELLUNG / AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Das Za Zaa richtet Caterings im Grossraum Basel aus. Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass die Bestellung spätestens 5 Werktage vor dem Beginn des Anlasses bei uns eingeht. Die Bestellung gilt als angenommen, wenn sie durch uns mündlich oder schriftlich bestätigt wird. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Dienstleistungen werden zusätzlich berechnet.

PAUSCHALE

Für die Zustellung des Caterings und auch für die Servierschüsseln, Schöpfbesteck und Wärmeplatten, welche es braucht, um ein Za Zaa Buffet aufzubauen, berechnen wir ganz einfach eine Auftrags- und Buffetpauschale, die je nach Grösse vom Anlass variiert (zwischen CHF 50.- und CHF 120.-).

LIEFERUNG / TRANSPORT

Auf Wunsch wird die Bestellung geliefert. Die Kosten für die Lieferung werden dem Gast weiterberechnet. Die Preisbildung ist individuell nach Gegebenheiten des Lieferortes. Die Bestellung kann auch direkt im Za Zaa Petersgraben kostenlos abgeholt werden.

PREISE / KOSTEN

Die Preise für die Speisen und Getränke berechnen sich automatisch mit der Bestellung. Die Preise verstehen sich in CHF und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist - inklusive eventueller Zusatzdienstleistungen – innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsstellung zu bezahlen.

ÄNDERUNGEN

Änderungen in Bezug auf die Gästezahl sind bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Diese Zahl dient auch als Berechnungsgrundlage für den Auftrag.

STORNIERUNGEN UND ABBESTELLUNGEN

Werden bei uns gebuchte oder beauftragte Aufträge vom Auftraggeber storniert, sind wir dazu berechtigt, ab dem 3. Tag vor Veranstaltungsbeginn, 25% der veranschlagten Kosten als Stornogebühr zu erheben. Bei einer Stornierung bis 2 Tage vor Veranstaltungstermin erhöht sich die Gebühren auf 50%. Die Stornierung am Veranstaltungstag selbst, hat eine Verrechnung von 100% zur Folge. Massgeblicher Zeitpunkt für die Einhaltung der genannten Stornierungsfristen ist der Eingang der schriftlichen Stornierung bei uns.

GERICHTSSTAND

Die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag erfolgt am Gerichtsstand Basel (Aasamo Gastro GmbH / Za Zaa - Lebanese Soul Food, seit 01.03.2010)