

## Catering-Angebot für Sommersaison 2023

Wien, Mai 2023

Sehr geehrte Damen und Herren!

Es freut uns, dass Sie Interesse am kulinarischen Angebot des gemeinnützigen Vereins Speisen ohne Grenzen haben. Unsere Rezept- und Küchenmeister\*innen mussten in den vergangenen Jahren ihre Heimat Afghanistan, Somalia, Syrien und Uganda verlassen. Sie haben nicht nur Mut und Freude mitgebracht, sondern auch das Wissen um traditionelle Speisen.

Durch das gemeinsame Zubereiten traditioneller Gerichte aus den Heimatländern des multi-ethnischen Teams fördern wir neben gegenseitigem Verständnis auch fachliche und sprachliche Kompetenzen. Mit Ihrer Bestellung unterstützen Sie unsere Mitarbeiter\*innen beim Einstieg in den Arbeitsmarkt.

Gerne begleiten wir Ihre Feier mit einer kulinarischen Reise durch die Küchen unserer Rezept-Chef\*innen. Für Details zur Buchung am Badeschiff Wien bitten wir um Kontaktaufnahme mit dem Event-Management des Badeschiffs unter [contact@badeschiff.at](mailto:contact@badeschiff.at). Das Badeschiff ist nicht nur ein einzigartiger, zentral gelegener Standort, sondern auch ein preisgekrönter Inklusionsbetrieb. Am Badeschiff Wien gibt es Platz für Feiern für bis zu 250 Personen.

Die Abrechnung des Büffets bei Feiern am Badeschiff erfolgt über das Badeschiff Wien. Wenn es Ihnen geschmeckt hat und Sie sich beim Küchen-Team erkenntlich zeigen wollen, bitten wir um eine Überweisung unter dem Verwendungszweck „Trinkgeld Küchenteam“ direkt an: Speisen ohne Grenzen, IBAN: AT51 2011 1839 7252 8900. Gerne stellen wir Ihnen dafür auch eine entsprechende Rechnung aus.

Bei einer Büffet-Bestellung ab 1.000,- Euro erhalten Sie eine dreimonatige Mitgliedschaft im Verein Speisen ohne Grenzen. Als Mitglied erhalten Sie 10% Rabatt auf die klimaschonend gelieferten Mittags-Menüs und 50% auf unsere Kochkurse.

Wenn am Badeschiff kein Platz mehr für Ihre Feier ist, oder Sie an einem anderen Ort eine Fest feiern wollen, bitten wir um Kontaktaufnahme unter [hallo@speisen-ohne-grenzen.at](mailto:hallo@speisen-ohne-grenzen.at). Gerne liefern wir Ihnen Speisen und hausgemachte Getränke per Lastenrad zu Ihnen!

## Vielfalt am Teller: Ihre persönliche Geschmacksreise

Die Köchinnen haben eine Vielzahl an Rezepten aus Ihrer Heimat mitgebracht. Aus dieser können Sie für Ihre Gäste ein persönliches Büffet nach Wunsch zusammenstellen:

### Vorspeisen

... am Büffet mit frisch gebackenem Pita-Brot aus dem 16. Wiener Gemeindebezirk <sup>[A vegan]</sup>

- **Adasi** – von Fatima aus Afghanistan  
Kalter Linseneintopf mit Erdäpfel, frischer Petersilie und Zitrone <sup>[vegan]</sup>
- **Fattoush** – von Shireen aus Syrien  
Blattsalat mit Paradeiser, Gurke, rotem Zwiebel, frischer Minze und Petersilie, Granatapfel <sup>[vegan]</sup>
- **Falafel ba Khelam** – von Fatima aus Afghanistan  
Hausgemachte Kichererbsen-Taler mit Sesampaste <sup>[N vegan]</sup>, dazu würziger Rotkraut- und knackiger Stangen-Sellerie-Salat <sup>[L vegan]</sup>
- **Aufstrich-Variation** – von Fatima, Florence und Halima
  - Hummus: Kichererbsen-Aufstrich mit Seseampaste <sup>[N vegan]</sup>
  - Omugoyo: Süßkartoffel-Bohnen-Aufstrich <sup>[vegan]</sup>
  - Panir: Schafkäse-Minz-Joghurt <sup>[G]</sup>
- **Cucu** – von Mahdi aus Afghanistan  
Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, dazu Paradeis-Zwiebel-Sauce <sup>[C]</sup>
- **Badinja ba Gerdu** – von Fatima aus Afghanistan  
Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen <sup>[G H]</sup>

### Hauptspeisen vegetarisch

- **Khoresh Khadoo** – von Fatima aus Afghanistan  
Geschmorte Zucchini, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis <sup>[vegan]</sup>
- **Khoresh Karafs** – von Fatima aus Afghanistan  
Stangen-Sellerie mit roten Bohnen, dazu Linsen-Reis <sup>[L vegan]</sup>
- **Lubjia Sabz** – von Fatima aus Afghanistan  
Fisolen mit Karotten, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Orangen-Mandel-Pistazien-Reis <sup>[H vegan]</sup>
- **Suugo iyo Baasto** – von Halima aus Somalia  
Penne mit würziger Tomaten-Karotten-Chili-Sauce <sup>[A vegan, glutenfrei möglich]</sup>
- **Bamieh** – von Halima aus Somalia  
Okraschoten mit Paradeiser und Karotten, dazu bunter Reis mit Rosinen <sup>[vegan]</sup>
- **Qudaar** – von Halima aus Somalia  
Gemüse-Eintopf mit Blattspinat, Erbsen, Zucchini und Karotten, bunter Reis mit Rosinen <sup>[vegan]</sup>

## Hauptspeisen mit Fleisch oder Fisch

- **Köfte Badinja** – von Fatima aus Afghanistan  
Im Melanzani-Mantel geschmorte Rindfleisch-Bällchen, dazu Safran-Berberitzen-Reis
- **Khoresh Karafs** – von Fatima aus Afghanistan  
Gegartes Lammschlegel-Ragout mit Stangensellerie und roten Bohnen, Safran-Berberitzen-Reis <sup>[L]</sup>
- **Digaag iyo Groch** – von Halima aus Somalia  
Würzige, gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Zitronen-Joghurtsauce, bunter Reis mit Rosinen <sup>[G]</sup>
- **Hilib Lo´ aad** – von Halima aus Somalia  
Zartes Rindsschulterscherz in Paradeis-Karotten-Sauce, dazu bunter Reis mit Rosinen
- **Bachsaibling Gut Dornau** - von Peter aus Wien  
Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelsplittern, Zitronen-Butter und Petersil-Erdäpfel <sup>[D G H]</sup>
- **Kalbsschnitzel** – von Peter aus Wien  
Zartes Kalbsnatschnitzel in sämiger Bratensauce, dazu Risibisi Erbsen-Reis <sup>[A L]</sup>

### Tierische Zutaten aus biologischer Landwirtschaft

Während wir Milch, Butter und Eier immer aus biologischer Landwirtschaft beziehen, haben wir dies bisher beim Fleisch auf Grund der deutlich höheren Preise leider noch nicht umgesetzt. Gerne können wir für Ihre Feier gegen einen Aufpreis auch Bio-Fleisch anbieten. Der Bachsaibling kommt auch jetzt schon aus dem regionalen Betrieb Gut Dornau 30 km südlich von Wien.

## Nachspeisen

- **Baklava** – von Shireen aus Syrien  
Knusprige Blätterteigtaschen mit frisch gehackten Pistazien ,gefüllt mit Doppelrahm <sup>[A G H]</sup>
- **Busbusa** – von Halima aus Somalia  
Saftiger Gries-Kokos-Kuchen <sup>[A C G]</sup>
- **Hendvane Khorma** – von Fatima aus Afghanistan  
Süße Wassermelone mit saftigen Mazfazati Datteln <sup>[vegan]</sup>
- **Jalebi** – von Fatima aus Afghanistan  
Frittierte Teigspiralen in Safran-Sirup mit frisch gehackten Pistazien <sup>[A H vegan]</sup>
- **Shir Berenj** – von Fatima aus Afghanistan  
Milchreis mit Kardamon, garniert mit Zimt und gehackten Mandeln <sup>[G H]</sup>
- **Saladi Frutti mu Crema** – von Florence aus Uganda  
Cremiger Obstsalat mit Joghurt und Walnüssen <sup>[G H]</sup>
- **Schoko-Nuss-Schnitte** – von Tilli aus Wien  
Saftig luftige Schoko-Nuss-Schnitte mit Schlagobers <sup>[C G H]</sup>

## Hausgemachte Getränke

Die umfangreiche Getränkekarte des Badeschiffs ergänzen wir um hausgemachte Getränke:

- **Khakshir**  
Erfrischende Zitronen-Limonade mit Kardamom und den Samen der Besenrauke <sup>[vegan]</sup>
- **Omunanansi**  
Fruchtig-würziger Ananassaft mit Ingwer <sup>[vegan]</sup>
- **Tamar Hindi**  
Süß-saurer Dattelsaft mit Zitrone <sup>[vegan]</sup>

Die Getränke schmecken auch als Misch-Getränke hervorragend, zum Beispiel als Khakshir-Secco zum Empfang oder als fruchtige Kombinationen wie Ananas mit dunklem Rum oder Dattelsaft mit Vodka!

## Kosten und Organisatorisches

Der Preis für ein Menü pro Person variiert je nach Auswahl der Speisen. So gibt es ein Büffet mit zwei Speisen je Gang und rein vegetarischen Hauptspeisen ab € 29,- pro Person. Wollen Sie ihre Gäste auf eine große Geschmacksreise schicken – und sie mit drei Vorspeisen, vier Hauptspeisen mit Kalb-, Fisch- oder Lammgericht sowie drei Nachspeisen verwöhnen – kostet diese Variation rund € 55,- inklusive Mehrwertsteuer. Für genaue Preisauskünfte stehen wir gerne unter [hallo@speisen-ohne-grenzen.at](mailto:hallo@speisen-ohne-grenzen.at) zur Verfügung.

Da wir kein Essen verschwenden oder gar wegwerfen wollen, können Sie Speisen, die vom Büffet überbleiben, gerne mitnehmen. Einweg-Geschirr steht kostenfrei zur Verfügung. Sollten Sie keine Verwendung für die Reste vom Feste haben, bringen wir sie dem Caritas Tageszentrum am Hauptbahnhof oder stellen diese – im Falle von geringen Mengen – über die App TooGoodToGo online.

Für unsere Personal- und Einkaufsplanung bitten wir darum, Ihre Speisenauswahl bis 14 Tage, die genaue Anzahl an Gästen bis zu 3 Werktage vor Ihrer Feier bekanntzugeben.

Es würde uns sehr freuen, Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung mit Speisen ohne Grenzen begleiten zu dürfen. Bei Fragen zu den Speisen oder zum Verein stehen wir gerne zur Verfügung.

Herzlichst

Ihr Speisen ohne Grenzen Team