

Catering-Angebot für die Vorweihnachtszeit

Wien, Oktober 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. 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. Gerne liefern wir Ihnen Speisen und hausgemachte Getränke per Lastenrad zu Ihnen!

Vielfalt am Teller

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

- **Soup Dal ba Adas** – von Fatima aus Afghanistan
Cremige Linsensuppe mit frischer Petersilie und Zitrone ^[vegan]
- **Fattoush** – von Shireen aus Syrien
Gemischter Blattsalat mit Paradeiser, Gurke, rotem Zwiebel, frischer Minze und Petersilie, Granatapfelkernen ^[vegan]
- **Falafel ba Khelam** – von Fatima aus Afghanistan
Hausgemachte Kichererbsen-Taler mit Sesampaste ^[N vegan]
dazu würziger Rotkraut- und knackiger Stangen-Sellerie-Salat ^[vegan]
- **Aufstrich-Variation** – von Fatima, Florence und Halima
 - Hummus: Kichererbsen-Aufstrich mit Seseampaste ^[N vegan]
 - Omugoyo: Süßkartoffel-Bohnen-Aufstrich ^[vegan]
 - Panir: Schafkäse-Minz-Joghurt ^[G]dazu schwarze Oliven, Gurken, Paradeiser und frisches Pita-Brot ^[A]
- **Badinja ba Gerdu** – von Fatima aus Afghanistan
Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen ^[G H]

Hauptspeisen vegetarisch

- **Khoresh Khadoo** – von Fatima aus Afghanistan
Geschmorte Zucchini, Melanzani, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^[vegan]
- **Khorak Sabszi Jad** – von Fatima aus Afghanistan
Buntes Krautgemüse mit Rotkraut, Weißkraut, Karotten und Paprika, dazu Kümmel-Reis ^[vegan]
- **Lubjia Sabsz** – von Fatima aus Afghanistan
Fisolengemüse mit Erdäpfel und Karotten, dazu Orangen-Mandel-Pistazien-Reis ^[vegan H]
- **Suugo iyo Baasto** – von Halima aus Somalia
Penne mit würziger Tomaten-Karotten-Chili-Sauce ^[A vegan, glutenfrei möglich]
- **Bamieh** – von Halima aus Somalia
Okra-Gemüse mit Paradeiser und Karotten, dazu bunter Reis mit Rosinen ^[vegan]
- **Qudaar** – von Halima aus Somalia
Gemüse-Eintopf mit Blattspinat, Erbsen, Zucchini und Karotten, bunter Reis mit Rosinen ^[vegan]

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, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^[L]
- **Kabuli Pulao** – von Fatima aus Afghanistan
Geschmortes Rindsschulterscherz mit Karotten-Rosinen-Mandel-Reis ^[H]
- **Digaag iyo Groch** – von Halima aus Somalia
Gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce, serviert mit frischem Koriander-Zwiebel-Salat dazu bunter Reis mit Rosinen ^[G]
- **Hilib Lo' aad** – von Halima aus Somalia
Zartes Rindsschulterscherz in Paradeis-Karotten-Sauce, dazu bunter Reis mit Rosinen
- **Saibling** - von Peter aus Wien
Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelsplittern, Zitronen-Butter und Petersil-Erdäpfel ^[D G H]
- **Kalbsschnitzel** – von Peter aus Wien
Zartes Kalbsnatureschnitzel in sämiger Bratensauce, dazu Risibisi Erbsen-Reis ^[A L]

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 ^[A G H]
- **Busbusa** – von Halima aus Somalia
Saftiger Gries-Kokos-Kuchen ^[A C G]
- **Jalebi** – von Fatima aus Afghanistan
Frittierte Teigspiralen in Safran-Sirup mit frisch gehackten Pistazien ^[A G H]
- **Shir Berenj** – von Fatima aus Afghanistan
Milchreis mit Kardamon, garniert mit Zimt und gehackten Mandeln ^[G H]

- **Saladi Frutti** – von Florence aus Uganda
Obstsalat mit Granatapfel und Walnüssen ^[vegan H]
- **Schoko-Nuss-Schnitte** – von Tilli aus Wien
Saftig luftige Schoko-Nuss-Schnitte mit Schlagobers ^[C G H]
- **Khorma** – von Fatima aus Afghanistan
Saftige Mazfazati Datteln mit Mandeln, Cashew Nüssen und Rosinen

Hausgemachte Getränke

Die umfangreiche Getränkekarte des Badeschiffs ergänzen wir um hausgemachte Getränke:

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

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 € 30,- pro Person. Wollen Sie ihre Gäste auf eine große Geschmacksreise schicken – und sie mit drei Vorspeisen, vier Hauptspeisen mit Rind-, 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 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 Werktagen 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