

Catering-Angebot für die Sommerzeit

Wien, Frühjahr 2025

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, Iran und Äthiopien 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.

Speisen ohne Grenzen am Ort Ihrer Wahl

Das vorliegende Angebot ist für unseren Standort am Yppenplatz berechnet. Findet Ihre Veranstaltung an einem anderen Ort statt und Sie benötigen Teller und Besteck, mieten wir dieses Equipment über einen Drittanbieter für Sie. Für Standard Porzellangeschirr kommt zu den angegebenen Preisen pro Person folgender Aufschlag dazu:

20 – 60 Personen 7,50 Euro , ab 60 Personen 6,50 Euro.

Falls Sie gerne anderes Geschirr hätten oder für Ihre Veranstaltung Zusätzliches wie Tischtücher, Mobiliar, Gläser etc. benötigen, können wir das gerne für Sie mitbestellen. Zusätzliche Kosten durch übermäßige oder fahrlässige Beschädigung von Geschirr, Gläsern und Equipment werden nachträglich in Rechnung gestellt.

Für unsere Personal- und Einkaufsplanung bitten wir darum, Ihre Auswahl bis spätestens ein Monat, die genaue Anzahl an Gästen bis zu sieben Werktage vor Ihrer Feier bekanntzugeben. Gerne kochen wir gegen einen Aufpreis auch mit Bio-Fleisch für Sie!

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.
Ihr Speisen ohne Grenzen Team

Verified Social Enterprise

Es freut uns, dass wir im März 2024 vom österreichischen Ministerium für Arbeit und Wirtschaft das Label „Verified Social Enterprise“ verliehen bekommen haben. Damit zählen wir auch offiziell zu jenen Institutionen in Österreich, die einen wichtigen wirtschaftlichen, und zudem auch gesellschaftlichen, sozialen und ökologischen Beitrag leisten. Weitere Infos zum VSE-Label finden Sie auf www.aws.at/vse.

Geschmacksreise vegetarisch ohne Hauptspeisen

Ab 20 Personen

Preis pro Person:

30,00 €

Falafel – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Hausgemachte Kichererbsen-Taler mit Tahina ^N

dazu knackiger Stangensellerie ^L- & würziger Rotkrautsalat ^{vegan}

Panir – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Schafkäse-Minz-Joghurt ^G

Pure Badinjan – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt ^G,
geröstetem Zwiebel und geröstetem Knoblauch

Foul – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kidneybohnen-Mus mit roten Zwiebeln und Koriander ^{vegan}

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Badinja ba Gerdu – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen ^{G H}

Cucu – VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen und Paradeiser-Zwiebel-Sauce

dazu Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A aus dem 16. Wiener
Gemeindebezirk

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Grieß-Kokos-Kuchen ^{A C G}

Hendevane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Baklava – VON SHIREEN AUS SYRIEN

Knusprige Blätterteigtaschen mit frisch gehackten Pistazien, gefüllt mit Doppelrahm ^{A G H}

Geschmacksreise vegetarisch

ab 20 Personen

Preis pro Person:

30,00 €

Pure Badinjan – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt ^G,
geröstetem Zwiebel und geröstetem Knoblauch

Foul – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kidneybohnen-Mus mit roten Zwiebeln und Koriander ^{vegan}

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

dazu Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A aus dem 16. Wiener
Gemeindebezirk

* * * * *

Adasi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Zitrone, dazu Fladenbrot ^A ^{vegan}

Demi Bulgur – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Soja-Geschnetzeltes in sämiger Sauce ^F,
dazu gedämpfter Bulgur mit buntem Paprika, Paradeisern und Zwiebeln ^A ^{vegan}

Bahmieh – VON HALIMA AUS SOMALIA

Okra-Gemüse mit Paradeiser und Karotten, dazu bunter Reis mit Rosinen ^{vegan}

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Grieß-Kokos-Kuchen ^A ^C ^G

Hendevane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Geschmacksreise vegetarisch

Ab 60 Personen

Preis pro Person:

38,00 €

Fattoush – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischen Granatapfelkernen und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^A ^{vegan}

Pure Badinjan – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt ^G, gerösteten Zwiebel und Knoblauch

Foul – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kidneybohnen-Mus mit roten Zwiebeln und Koriander ^{vegan}

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Badinja ba Gerdu – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen ^G ^H

Cucu – VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen und Paradeiser-Zwiebel-Sauce ^C

dazu Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A

* * * * *

Khoreh Khadoo – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Geschmorte Zucchini, Melanzani, Paradeiser und Erdäpfel, dazu Safran-Berberitzen-Reis ^{vegan}

Adasi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Zitrone, dazu Fladenbrot ^A ^{vegan}

Demi Bulgur – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Soja-Geschnetzeltes in sämiger Sauce ^F, dazu gedämpfter Bulgur mit buntem Paprika ^A ^{vegan}

Bahmieh – VON HALIMA AUS SOMALIA

Okra-Gemüse mit Paradeiser und Karotten, dazu bunter Reis mit Rosinen ^{vegan}

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Grieß-Kokos-Kuchen ^A ^C ^G

Hendevane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Schoko-Nuss-Schnitte – VON TILLI AUS WIEN

Saftige Schoko-Nuss-Schnitte ^C ^G ^H

Jalebi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Frittierte Teigspiralen in Safran-Sirup mit frisch gehackten Pistazien ^A ^H ^{vegan}

Geschmacksreise mit Fleisch

20 Personen

Preis pro Person

33,00 €

Pure Badinjan – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt ^G,
geröstetem Zwiebel und geröstetem Knoblauch

Foul – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kidneybohnen-Mus mit roten Zwiebeln und Koriander ^{vegan}

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

dazu Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A aus dem 16. Wiener
Gemeindebezirk

* * * * *

Adasi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Zitrone, dazu Fladenbrot ^A ^{vegan}

Digaag iyo Groch – VON HALIMA AUS SOMALIA

Marinierte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce ^G, serviert mit buntem Reis mit Rosinen

Demi Bulgur – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Soja-Geschnetzeltes in sämiger Sauce ^F,
dazu gedämpfter Bulgur mit buntem Paprika, Paradeisern und Zwiebeln ^A ^{vegan}

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Grieß-Kokos-Kuchen ^A ^C ^G

Hendevane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Geschmacksreise mit Fleisch

ab 60 Personen

Preis pro Person

42,00 €

Fattoush – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischen Granatapfelkernen und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^A vegan

Pure Badinjan – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt ^G, gerösteten Zwiebel und Knoblauch

Foul – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kidneybohnen-Mus mit roten Zwiebeln und Koriander ^{vegan}

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Badinja ba Gerdu – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen ^{G H}

Cucu – VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen und Paradeiser-Zwiebel-Sauce dazu Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A

* * * * *

Adasi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Zitrone, dazu Fladenbrot ^A vegan

Bahmieh – VON HALIMA AUS SOMALIA

Okra-Gemüse mit Paradeiser und Karotten, dazu bunter Reis mit Rosinen ^{vegan}

Demi Bulgur – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Gedämpfter Bulgur mit buntem Paprika, Paradeisern und Zwiebeln ^A vegan

Mit Soja-Geschnetzeltes in sämiger Sauce ^F ^{vegan} und Rindsschulterschmerz in sämiger Sauce

Digaag iyo Groch – VON HALIMA AUS SOMALIA

Gebeizte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce ^G, serviert mit buntem Reis mit Rosinen

* * * * *

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Grieß-Kokos-Kuchen ^{A C G}

Hendevane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Schoko-Nuss-Schnitte – VON TILLI AUS WIEN

Saftig luftige Schoko-Nuss-Schnitte ^{C G H}

Jalebi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Frittierte Teigspiralen in Safran-Sirup mit frisch gehackten Pistazien ^{A H} ^{vegan}

Geschmacksreise mit Fleisch

ab 100 Personen

Preis pro Person

52,00 €

Fattoush – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischen Granatapfelkernen und knusprigen Fladenbrot-Croutons ^A ^{vegan}

Pure Badinjan – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt, gerösteten Zwiebel und Knoblauch ^G

Foul – VON HALIMA AUS SOMALIA

Kidneybohnen-Mus mit roten Zwiebeln und Koriander ^{vegan}

Kik – VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Rote Linsen in Paprika Sauce ^{vegan}

Badinja ba Gerdu – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen ^G ^H

Cucu – VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen und Paradeiser-Zwiebel-Sauce

dazu Paradeiser, Gurken, schwarze Oliven und Pita-Brot ^A

Adasi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Zitrone, dazu Fladenbrot ^A ^{vegan}

Bahmieh – VON HALIMA AUS SOMALIA

Okra-Gemüse mit Paradeiser und Karotten, dazu bunter Reis mit Rosinen ^{vegan}

Demi Bulgur – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Gedämpfter Bulgur mit buntem Paprika und Soja-Geschnetzeltes in sämiger Sauce ^A ^F ^{vegan}

Digaag iyo Groch – VON HALIMA AUS SOMALIA

Marinierte Hühnerbrust in Paradeis-Joghurtsauce ^G, serviert mit buntem Reis mit Rosinen

Karafs – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Gulasch vom Lammschlegel mit Kurkuma und Paradeisern, dazu Safran-Berberitzen-Reis

Köfte Badinja – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Im Melanzani-Mantel geschmorte Rindfleisch-Bällchen, dazu Safran-Berberitzen-Reis

Busbusa – VON HALIMA AUS SOMALIA

Saftiger Grieß-Kokos-Kuchen ^A ^C ^G

Hendevane Khorma – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Wassermelone mit saftigen Mazafati Datteln ^{vegan}

Schoko-Nuss-Schnitte – VON TILLI AUS WIEN

Saftig luftige Schoko-Nuss-Schnitte ^C ^G ^H

Jalebi – VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Frittierte Teigspiralen in Safran-Sirup mit frisch gehackten Pistazien ^A ^H ^{vegan}