

Libanesiskt julbord på Beirut Bistro

Trött på samma gamla vanliga julbord? Hos oss hittar du ett julbord som består av ljuvliga libanesiska rätter samt kaffe/te och dessert. Det libanesiska köket är en blandning av orientalska smaker samt vegetariska alternativ. På restaurang Beirut Bistro har vi som målsättning att erbjuda spännande och vällagad mat med fokus på det traditionella libanesiska köket.

Meny (16 kalla & varma Meze-rätter med grillmix)

Kalla Meze

Hummus

Kikärtsröra. (veg)

Labneh

Libanesisk kryddad yoghurt med oliver. (veg)

Tarator de jez

Kycklingröra.

Baba Ganoush

Auberginröra. (veg)

Muhammara

Finmalen paprika och valnötter marinerade i olivolja, ströbröd och orientaliska kryddor. (veg)

Warak inab

Vegetariska vinbladsdolmar. (veg)

Basterma

Saltad och marinerad lufttorkad oxkött

Tabbouli

Finhackad bladpersilja, tomat, lök, citron och bulgur. (veg)

Från Grillen

Grillmix

Välj två av följande köträtter: kycklingfilé, nötfärsspett, fläskfilé eller lammracks

Följande ingår

- Mousserande välkomstdrink
- 16 kalla & varma Meze-rätter
- Grillmix med variation av kött
- Dessertbord
- Kaffe/te
- Frukt- och dessertbuffé

Pris: 445 kr /pp

Varma Meze

Batata Bel Kozbara

Friterad klyftpotatis med vitlök, olivolja, chili och färsk koriander. (veg)

Falafel

Friterad kikärts- och bönröra med sesamsås. (veg)

Rakakat

Ostrullar. (veg)

Sambossek

Nötfärspiroger.

Jowaneh michvie

Marinerade grillade kycklingvingar.

Halloumi Mouklieh

Friterad ost. (veg)

Kraydes michvie

Grillade vitlöksmarinerade tigerräkor.

Sojok

Stekt libanesisk lammkorv med grönsaker.

Frukt- och dessertbuffé

Fylld med olika libanesiska sötsaker och frukt
Serveras med kaffe/te

Fakta

Startdatum: 17 november

Sista datum: 22 december

Prisnivå: Budget

Kapacitet: Upp till 90 pers.

Julbord: Alternativt, Julfest

Adress: Hornsbergs strand 85, 112 15 Stockholm

www.beirutbistro.se, 08-21 99 10