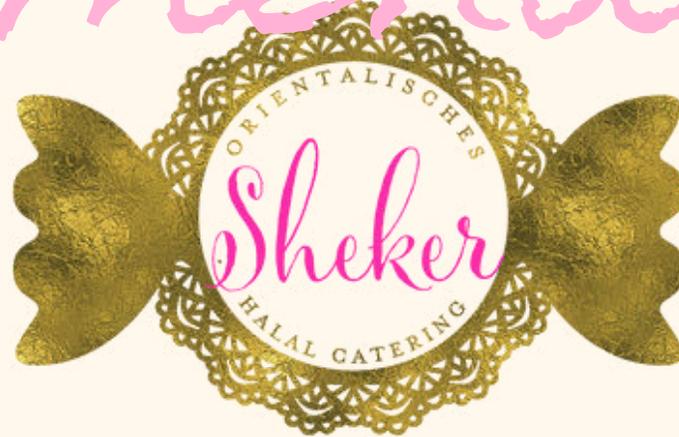




SHEKER CATERING

menu



PORTFOLIO

2023



Sheker

BOUTIQUE CATERING

- Unsere Produkte -



BUFFETS

Unsere hausgemachten, türkisch-orientalischen Gerichte im offenen Buffet präsentiert. Wähle dazu aus unseren Menüvorschlägen aus oder erstelle dein ganz individuelles Wunschbuffet inkl. Lieferung, Aufbau, Verleih, Buffet-Dekoration, etc. *Ab 30 Personen Mindest-Bestellmenge.*

 Seite 7 - 12
im Portfolio

MEZZEPLATTEN

Unsere absoluten Bestseller Fingerfood-Gerichte auf großen, orientalischen Platten zusammengestellt - einzigartig, praktisch, schick und kosteneffizient. Auch als Dessertplatte möglich und durch Add-Ons wie Dips, Cheese Tower und co. erweiterbar. *Ab 30 Personen Mindestbestellmenge.*

Seite 3 - 6 



CHARCUTERIE CONES

Einzelverpackte Leckereien im Hörnchen - zum Zugreifen und Schlemmen - präsentiert auf unserer einzigartigen Cone Wand. Alle Hörnchen können passend zum Event gebrandet und personalisiert werden.

 Seite 14

Ab 30 Stück Mindestbestellmenge.





GRAZING TABLE

Kaltes, üppig hergerichtetes Fingerfoodbuffet, welches direkt auf dem Tisch serviert wird und vollgeladen ist mit Knabberereien und Snacks. Der *Grazing Table* wird zum traumhaft schönen Mittelpunkt jeder Veranstaltung. Mit süßen Delikatessen, "Charcuterie Cones" und weiteren Add-Ons erweiterbar.

Ab 30 Personen Mindestbestellmenge.

 Seite 13

KITA- VERPFLEGUNG

Wir beliefern derzeit über 400 Kinder in acht privaten und kirchlichen Kindergärten in Köln mit unseren frischen und hausgemachten Mittagessen. Qualität hat für uns oberste Priorität, deshalb verwenden wir keine Fertiggerichte oder Zusatzstoffe und bereiten alle Gerichte jeden Morgen frisch und mit viel Liebe zu.

Seite 18 



SOZIALES ENGAGEMENT

Als familiengeführtes Unternehmen ist uns das Miteinander sehr wichtig.

Unsere Mitarbeiter sind wie eine Familie für uns. Auch unseren Mitmenschen möchten wir etwas zurückgeben - so bekochen wir wöchentlich den "Kältebus" der Freunde der Kölner Straßen und Ihre Bewohner e.V. mit warmen Mahlzeiten für unsere obdachlosen Mitmenschen am Kölner Hauptbahnhof.

MEZZEPLATTEN



MEZZEPLATTE

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 239

Tavuk Sis, Hähnchenspieße

Börek, gemischte gefüllte Teigwaren
🍃egetarisch

Sarma, gefüllte Weinblätter 🍃egan

Tabouleh, Bulgursalat mit Petersilie
und Minze 🍃egan

Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit
Sesampaste Tahin Dip 🍃egan

Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip
🍃egan

Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen 🍃egan

& Falafel-Soße, Sesampaste Tahin mit
Joghurt 🍃egetarisch

Gefüllte Oliven und Paprika 🍃eggie

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot
🍃egetarisch



MEZZEPLATTE XL

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 239

Adana Sis, Adana Kebab Spieße

Köfte, Hackbällchen

Sarma, gefüllte Weinblätter 🍃egan

Börek, gemischte gefüllte Teigwaren
🍃egetarisch

Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip
🍃egan

Hummus, Kichererbsencreme Dip
🍃egan

Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen 🍃egan & Falafel-Soße,
Sesampaste Tahin mit Joghurt
🍃egetarisch

Gefüllte Oliven, Paprika und gebratene
Pepperoni 🍃egetarisch

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot
🍃egetarisch



DESSERTPLATTE

Auf kleiner, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 - 15 Personen

€ 129

Baklava, Blätterteig mit Nüssen und
Sirup 🍃egetarisch

Brownies und gemischte Kuchen, wie
Käsekuchen, Apfelstreusel,
Nusskuchen oder Russischer
Zupfkuchen 🍃egetarisch

Kurabiye, gemischte Plätzchen
🍃egetarisch

Salted Karamellidip oder
Schokoladensauce 🍃egetarisch

Çörek, Gebäck mit Erdnussbutter,
Nutella oder Biscoff Füllung
🍃egetarisch

Schokowaffeln, Schokolade, Popcorn &
Macarons 🍃egetarisch

Frisches & getrocknetes Obst 🍃egan

MEZZEPLATTEN



MEZZEPLATTE VEGGIE

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 229

Tabouleh, Bulgursalat mit Petersilie
und Minze **🌱Vegan**

Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgur-
Klößchen **🌱Vegan**

Sarma, gefüllte Weinblätter **🌱Vegan**

Hummus, Kichererbsencreme Dip
🌱Vegan

Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen **🌱Vegan**
& Falafel-Soße, Sesampaste Tahin mit
Joghurt **🌱Vegetarisch**

Gefüllte Oliven, Paprika und
gebratene Pepperoni **🌱Vegetarisch**

Börek, mit Schafskäse und Spinat
gefüllte Teigwaren **🌱Vegetarisch**

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot
🌱Vegetarisch



MEZZEPLATTE VEGAN

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 229

Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen
🌱Vegan

Kısır, Bulgursalat mit Tomaten- und
Paprikamark **🌱Vegan**

Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgur-
Klößchen **🌱Vegan**

Sarma, gefüllte Weinblätter **🌱Vegan**

Hummus, Kichererbsencreme Dip
🌱Vegan

Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen **🌱Vegan**

Vegane Börek, mit veganem Käse,
Paprika und Spinat gefüllte Teigwaren
🌱Vegan

Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip
🌱Vegan



CHARCUTERIE PLATTE

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 199

feinste Käseauswahl, wie Trüffelbrie,
Parmesan, französischer Weichkäse,
Gouda, Grana Padano oder Manchego
🌱Vegetarisch

Bresaola, luftgetrockneter
Rinderschicken aus Italien und
Rindersalami

Börek, gemischte gefüllte Teigwaren
🌱Vegetarisch

Honig und verschiedene Dips
🌱Vegetarisch

Cracker und gemischtes Salzgebäck
🌱Vegetarisch

Gefüllte Oliven und Antipasti
🌱Vegetarisch

Nüsse und Zartbitterschokolade
🌱Vegan

Gemüse und frische, sowie getrocknete
Früchte **🌱Vegan**

ADD ONS



ZUSÄTZLICHE DIPS

Dip in großer Schale zusätzlich zur Mezzeplatte geliefert

JE € 9

Wahl aus:

- Tzatziki Dip Vegetarisch
- Scharfer Tomatendip Vegan
- Hummus Dip Vegan
- Baba Ghanoush Dip Vegetarisch
- Auberginencreme Dip Vegan
- Avocado Dip Vegan



CHEESE TOWER

Käseturm wie ein Kuchen aufeinander gestapelt

€ 39

Brie und Camembert, mehrere ganze Käseläuben Vegetarisch

mit Früchten, Crackern, Honig & Blumen liebevoll dekoriert



RIESENRAD

Goldenes, drehendes Riesenrad als Hingucker auf dem Buffet

€ 49

Unsere bestellten *Mezze*, Teigwaren oder auch Desserts werden auf dem Riesenrad serviert



OFENBROT MIT KÄSE

Ofenkäse in knackiger Brotummantelung

€ 39

Gebackener, halbflüssiger Käse in großem, ausgehöltem Landbrot mit Kräutern und karamellisierten Walnüssen Vegetarisch

ADD ONS



FRISCHE BLUMEN

Frische Blumensträuße von unseren Partnerfloristen **AB € 50**

Frische, üppige Blumensträuße in Wunschfarben für wahlweise €50, €70 oder €100 auf dem Buffet



BROTKORB

Zusätzliche Brote zum Dippen und Genießen **€ 15**

Großer Brotkorb gefüllt mit verschiedenen *Baguette*-, *Ciabatta*- und *Olivenbrot*- Sorten [Vegetarisch](#)



GRUSSKARTE

Handgeschriebene Grußkarte mit Wunschtext -

Personalisiere deine Geschenkboxen oder Platten mit einer persönlichen Notiz - *handgeschrieben* von uns

BUFFETVORSCHLÄGE



MEVLANA MENÜ 1

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 36,9

Vorspeisen

Pide & Lavash, Fladenbrote  *Minz Labneh*, Frischkäsedip mit Minze und Dill 

Açılı Ezme, Scharfer Tomatendip  *Kısır*, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark 

Patates Salatası, Kartoffelsalat 

Yunan Salatası, griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven 

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen  & dazu Joghurt-Tahin-Dip 

Hauptspeisen

Patlıcan Musakka, Moussaka aus Auberginen, Hackfleisch und Soße mit Käse überbacken

Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Gemüse

Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen 

Börek & Pide, gemischte gefüllte Teigwaren 

Desserts

Helva, orientalische Süßspeise mit Mehl, Butter & Zucker 



FINGERFOOD MENÜ 2

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 24,9

Speisen

Lavash, dünnes Fladenbrot 

Baguettes, Olivenbrot, *Ciabatta & mehr*, gemischter Brotkorb 

Cacık, Tzatziki Dip 

Hummus, Kichererbsencremedip 

Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen 

Falafel-Soße, Sesampaste *Tahin* mit Joghurt 

Sarma, gefüllte Weinblätter 

Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark 

Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgurklößchen 

Börek & Pide, gemischte, gefüllte Teigwaren 

Tavuk Sis, Hähnchenspieße

Köfte, Hackbällchen



SULTAN MENÜ 3

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 40,9

Vorspeisen

Baguettes, Olivenbrot, *Ciabatta & mehr*, gemischter Brotkorb 

Lavash, dünnes Fladenbrot  *Haydari*, Knoblauch Joghurt Dip mit Minze 

Yogurtlu Domates Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt und getrockneten Tomaten 

Tabouleh, Bulgur-Salat 

Hellim-Patlıcan-Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse 

Hauptspeisen

Zereshk Basmatipilavı, Basmatireis mit Safran und süßen Berberitzen dekoriert 

mini *Hamburger*

Adana Kebap Sis, Kebabspieße (pikant)

Imam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen 

Börek & Pide, gemischte gefüllte Teigwaren 

Desserts

½ *Baklava* 

½ *Lokma*, Frittierte Teigbällchen 

BUFFETVORSCHLÄGE



SHEHZADE MENÜ 4

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 49,9

Vorspeisen

Baguettes, Olivenbrot, Ciabatta & mehr, gemischter Brotkorb **Vegetarisch**
Cack, Tzatziki Dip **Vegetarisch**
Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip **Vegan**
Hummus, Kichererbsencremedip **Vegan**
Sarma, gefüllte Weinblätter **Vegan**
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen **Vegan** & dazu Joghurt-Tahin-Dip **Vegetarisch**
Karamelize Havuç, karamellierte Möhren-Sticks **Vegan**
Fattoush, Gemischter Salat mit geröstetem Brot **Vegetarisch**

Hauptspeisen

Manti, Türkische Tortellini mit Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika-Soße
Hünkâr Begendi, "Sultans Entzücken" - Zartes Rindfleisch auf cremigem Auberginenpüree
Marokkanischer Couscous mit buntem Gemüse **Vegetarisch**
Kuzu Pirzola, Lammkoteletts
Mini Lahmacun, türkische Pizza mit Hackfleisch

Desserts

Obsttörtchen **Vegetarisch**
Anne Sütlaçı, Türkischer Milchreis **Vegetarisch**



VEGGIE FINGERFOOD 5

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 23,9

Speisen

Lavash, dünnes Fladenbrot **Vegetarisch**
Baguettes, Olivenbrot, Ciabatta & mehr, gemischter Brotkorb **Vegetarisch**
Avocado Dip **Vegan**
Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip **Vegan**
Hummus, Kichererbsencreme-Dip **Vegan**
Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen **Vegan**
Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgurklößchen **Vegan**
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen **Vegan**
Falafel-Soße, Sesampaste Tahin mit Joghurt **Vegetarisch**
Sarma, gefüllte Weinblätter **Vegan**
Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze **Vegan**
Börek & Pide, mit Gemüse gefüllte, gemischte Teigwaren **Vegetarisch**

- Menü auch komplett vegan möglich -



BRUNCH MENÜ 6

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 24,9

Speisen

Brotauswahl, Croissants, Simit
Sesamringe, Pogaca, Teigtaschen und Baguettes **Vegetarisch**
Menemen, Pfannengericht mit Eiern und Tomaten **Vegetarisch**
Joghurt-Granola-Cups, mit frischen Beeren und Honig **Vegetarisch**
Avocado Bites, Ciabatta Brot mit Avocado Topping **Vegetarisch**
Cheese Tower, Brie-Käseturm mit Crackern **Vegetarisch**
Waffeln, mini Pancakes und Çörek, süße Teigwaren **Vegetarisch**
Dips, wie Nutella, Spekulatius, Marmelade etc. **Vegetarisch**
frisches und getrocknetes Obst und Nüsse **Vegan**
Käse- und Wurstausswahl
Börek, gefüllte, herzhaftige Teigwaren **Vegetarisch**
frischer Orangensaft **Vegan**

BUFFETVORSCHLÄGE



VEGANES MENÜ 7

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 49,9

Vorspeisen

Açılı Ezme, Scharfer Tomatendip 
Hummus, Kichererbsencremedip 
Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip 
Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen 
Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgurklößchen 
Sarma, gefüllte Weinblätter 
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen 
Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze 
Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark 
Vegane Börek, mit Gemüse gefüllte Teigwaren 
Antipasti, Bunt es Ofengemüse 
Salata, gemischter Salat 
Karamelize Havuç, karamellierte Möhren-Sticks 
Yesil Biber, gebratene grüne Peperoni 
Fasulye, Grüne Bohnen in Olivenöl 

Hauptspeisen

Marokkanischer Couscous mit Gemüse 
Batata Harra, Röstkartoffeln mit Paprika, Koriander und Knoblauch 
Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika 
Imam Bayildi, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen 
İç Pilav, Orientalischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen, Zimt und Piment 
Nohut, Kichererbsen-Gericht 



CANDY BAR XL MENÜ 8

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 25,9

Dessertbuffet

Baklava, Blätterteigdessert 
Lokma, frittierte Teigbällchen 
Tiramisu 
Anne Sütlaçı, türkischer Milchreis 
Tartes, Biskuittörtchen mit Vanillepudding, Beeren & Zitronenscheiben belegt 
Mousse au Chocolat & Vanillepudding 
Brownies und gemischte Kuchen 
Çörek, Gebäck mit Spekulatius, Nutella & Erdnussbutterfüllungen 
Lotus Biscoff Waffeln 
Mini Donuts mit Zimt 
Toppings wie Oreo, Lotus, Karamell, Schokosauce, Mini Cookies, Marshmallows, Popcorn etc. 
frisches, saisonales Obst 
drehendes Riesenrad mit einem Mix aus allen genannten Desserts 



INDIVIDUELLES MENÜ

Ab 30 Personen
Mindestbestellmenge

Erstellen Sie mit uns Ihr ganz persönliches Wunschbuffet.

Wählen Sie dazu aus der nachfolgenden Liste mit allen Speisen Ihre Liebesspeisen aus und senden Sie uns diese Auswahl einfach und unkompliziert online über unser Kontaktformular zu.

Wir erstellen Ihnen mit Ihrer persönlichen Auswahl innerhalb von 24 Stunden ganz unverbindlich und kostenfrei ein für Sie maßgeschneidertes Angebot.

www.Sheker-Catering.de/Kontakt

*** Alle angegebenen Preise sind Netto Preise pro Kopf zzgl. der gesetzlichen MwSt. 19% bzw. 7% ***

WUNSCHBUFFET



Vorspeisen / Mezeler

- Cacik, Tzatziki Dip **Vegetarisch**
- Haydari, Knoblauch-Joghurt Dip mit Minze **Vegetarisch**
- Minz Labneh, Frischkäsedip mit Minze und Dill **Vegetarisch**
- Acili Ezme, Scharfer Tomatendip **Vegan**
- Muhammara, Scharfer Paprikadip mit Walnüssen **Vegan**
- Hummus, Kichererbsen Dip **Vegan**
- Roter Hummus, Roter Kichererbsencreme Dip **Vegan**
- Falafel, knusprig frittierte Kichererbsen-Bällchen **Vegan** & dazu Joghurt-Tahin-Dip **Vegetarisch**
- Patlican Ezmesi, Auberginencreme-Dip mit Joghurt und Knoblauch **Vegetarisch**
- Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip **Vegan**
- Yogurtlu Domates Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt und getrockneten Tomaten **Vegetarisch**
- Patates Salatasi, Kartoffelsalat **Vegetarisch**
- Makarna Salatasi, Nudelsalat **Vegetarisch**
- Yogurtlu Havuç Salatasi, Möhrensalat in Joghurtsoße mit Knoblauch **Vegetarisch**
- Karisik Salata, gemischter Salat **Vegan**
- Yunan Salatasi, Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven **Vegetarisch**
- Pembe Sultan Salatasi, aus roter Bete und Joghurt **Vegetarisch**
- Kisir, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark **Vegan**
- Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze **Vegan**
- Sarma, gefüllte Weinblätter **Vegan**
- Hellim-Patlican-Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse **Vegetarisch**
- Antipasti, Gebratenes Gemüse aus dem Ofen **Vegan**
- Saksuka, Gebratenes Gemüse in Tomatensoße **Vegan**
- Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgur-Klößchen **Vegan**
- Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen **Vegan**
- Fattoush, Gemischter Salat mit geröstetem Brot **Vegetarisch**
- Karamelize Havuç, karamellisierte Möhren-Sticks **Vegan**
- Beyaz Peynir, Schafskäse **Vegetarisch**
- Yesil Biber, gebratene grüne Peperoni **Vegan**
- Fasulye, Grüne Bohnen in Olivenöl **Vegan**
- Mucver, Kartoffel-, Spinat- oder Zucchini-puffer **Vegetarisch**
- Cheese Tower, Brie- und Camembert wie ein Kuchen gestapelt **Vegetarisch**
- Crudités, bunte Rohkostplatte mit Dip **Vegan**
- Mozzarella di Bufala mit Tomaten und Basilikum **Vegetarisch**

WUNSCHBUFFET



Teigwaren / Hamur isleri

- Börek, Teigröllchen mit Gemüse-Füllungen **Vegetarisch**
- Günes Börek, "Sonnen-Börek"- große Teigtasche mit Schafskäse- & Zaatar-Füllung serviert mit Knoblauch-Joghurt **Vegetarisch**
- Peynirli Pide, Teigschiffchen mit Schafskäse-Füllung **Vegetarisch**
- Ispanakli Pide, Teigschiffchen mit Spinat-Füllung **Vegetarisch**
- Kiymali Pide, Teigschiffchen mit Hackfleisch-Füllung
- Lahmacun, mini türkische Pizza mit Hackfleisch
- Zaatar Schnecken, Teigschnecken mit arabischer Gewürzmischung **Vegetarisch**
- Pide, Fladenbrot **Vegetarisch**
- Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot **Vegetarisch**
- Baguettes, Olivenbrot, Ciabatta & mehr, gemischter Brotkorb **Vegetarisch**

Vegetarische Hauptgerichte / Ana Yemekler

- Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen **Vegetarisch**
- Bulgur Pilavi, Bulgur-Reis **Vegetarisch**
- Basmati Pilavi, Basmatireis mit Safran **Vegetarisch**
- Zereşhik Basmatipilavi, Basmatireis mit Safran und süßen Berberitzen dekoriert **Vegetarisch**
- İç Pilav, türkischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Gewürzen (orientalisch-süß) **Vegetarisch**
- Manti, türkische Tortellini mit Hackfleischfüllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika-Soße
- Veggie Manti, vegetarische türkische Tortellini mit Gemüse-Füllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika-Soße **Vegetarisch**
- Marokkanischer Couscous mit Gemüse **Vegetarisch**
- Firinda Patates, Ofenkartoffel mit Rosmarin **Vegan**
- Batata Harra, Röstkartoffeln mit Paprika, Koriander und Knoblauch **Vegan**
- Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine **Vegan**
- Imam Bayildi, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen **Vegetarisch**
- Bulgurlu Sebze Tava, Gemüsepfanne mit gebratenem Gemüse & Bulgur **Vegan**
- Nohut, Kichererbsen-Gericht **Vegan**
- Mini Falafel Burger, mit frittierten Kichererbsen-Bällchen, Salat, Tomate und Hummuscreme **Vegetarisch**

WUNSCHBUFFET



Fleischgerichte / Et Yemekleri

- Köfte, Hackbällchen
- *Domates Sosunda Köfte*, Hackbällchen in Tomatensoße
- *Tavuk Sis*, Hähnchenspieße
- *Adana Kebap Sis*, Kebabspieße (*pikant*)
- *Tavuk Sote*, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Saisongemüse
- *Tatli Tavuk Sote*, Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Aprikosen & Datteln (*orientalisch-süß*)
- *Dana Sote*, Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika (*türkischer Art*)
- *Kuzu Pirzola*, Lammkotelette
- *Kuzu Sote*, Lammgeschnetzeltes mit Safran, Datteln und Aprikosen (*orientalisch-süß*)
- *Içli Köfte*, Mit Hackfleisch gefüllte Bulgurklöße
- *Patlican Oturtma*, Auberginenauflauf mit Hackfleisch
- *Patlican Musakka*, Moussaka aus Auberginen, Hackfleisch und Soße mit Käse überbacken
- *Iskender Kebap*, Döner Kebab auf Fladenbrotstückchen, wird mit Tomatensoße und Joghurt serviert
- *Beyti Kebap*, Gegrilltes Kebab, in Lavashbrot gewickelt und mit Tomatensoße und Joghurt überbacken
- *Hünkâr Begendi*, "Sultans Entzücken" - Zartes Lamm- oder Rindfleisch auf cremigem Auberginenpüree
- *Dolma*, mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine
- *Mini Köfte Burger*, mit Hackfleischbällchen, Salat, Tomate und Sauce
- *Mini Sucuk Burger*, mit türkischer Knoblauchwurst, Salat, Tomate und Sauce

Desserts / Tatlılar

- *Baklava*, Blätterteig mit Nüssen und Sirup **Vegetarisch**
- *Helva*, orientalische Süßspeise mit Mehl, Butter und Zucker **Vegetarisch**
- *Revani*, Grießkuchen mit Zuckersirup **Vegetarisch**
- *Anne Sütlaçi*, Türkischer Milchreis **Vegetarisch**
- *Kadayif Muhallebi*, Engelshaar mit Milchcremefüllung **Vegetarisch**
- *Sekerpere*, Mürbeteig-Plätzchen mit Sirup **Vegetarisch**
- *Lokma*, Frittierte Teigbällchen **Vegetarisch**
- *Kurabiye*, süße und salzige Plätzchen **Vegetarisch**
- Zimtschnecken **Vegetarisch**
- Mini Donuts mit Zimt **Vegetarisch**
- Schoko- oder Vanillepudding **Vegetarisch**
- *Tartes*, Biskuitörtchen mit Vanillepudding & Beeren belegt **Vegetarisch**
- Tiramisu **Vegetarisch**
- Mousse au Chocolat **Vegetarisch**
- Toppings wie Oreo, Lotus, Karamell, Popcorn & Marshmallows **Vegetarisch**

GRAZING TABLE



essbare Kunstwerke.

- Ein *Grazing* Tisch ist ein kaltes, üppig hergerichtetes Buffet, vollgeladen mit Knabbereien und Snacks, die sofort in den Mund wandern können und zum geselligen Mittelpunkt jeder Veranstaltung werden.
- *Man kann ganz einfach und jederzeit nach Herzenslust zugreifen*
- Wir übernehmen die komplette Dekoration des Tisches mit Liebe und Sorgfalt bis ins kleinste Detail und zaubern einen Eyecatcher-Effekt herbei. Ausgeschmückt mit Blumen, Blüten und Holzelementen, ist der *Grazing Table* ein traumhaft schöner Mittelpunkt der Veranstaltung.
- 30 Personen Mindestbestellmenge ab 34,- pro Person zzgl. MwSt
- *Mit süßen Köstlichkeiten als Sweet & Salty Table erweiterbar*

CHARCUTERIE CONES



CHARCUTERIE CONES

In umweltfreundlichem Hörnchen
- ab 30 Stk. Mindestbestellmenge € 10

feinste Käseauswahl, wie Parmigiano Reggiano, Gouda, Manchego, Castellano, Iberico oder Ziegenkäse [Vegetarisch](#)

Bresaola, luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien und Rindersalami

Käsestangen, Cracker und Salzgebäck [Vegetarisch](#)

Gefüllte Oliven [Vegetarisch](#)

Nüsse und getrocknete, sowie frische Früchte [Vegan](#)

Frische Kräuter und Blumen [Vegan](#)

- auch komplett vegetarisch möglich -



SWEET CONES

In umweltfreundlichem Hörnchen
- ab 30 Stk. Mindestbestellmenge € 10

mini Brownie [Vegetarisch](#)

mini Lotus Biscoff Waffel [Vegetarisch](#)

mini Baklava, Blätterteigdessert [Vegetarisch](#)

mini Cookies [Vegetarisch](#)

Schokobrezeln, Popcorn und Kekssticks [Vegetarisch](#)

Frisches und getrocknetes Obst, sowie Kräuter und Blumen [Vegan](#)



CONE WALL

Selbstbedienungsstation
- ab 50 Stk. Mindestbestellmenge **ADD ON**

Unsere einzigartige Cone Wand zur Präsentation der Hörnchen.

Auf die Wand passen 50 der Charcuterie oder Sweet Cones - auch gemischt möglich.

Die Blumen auf der Wand sind abnehmbar und alle Hörnchen können passend zum Event gebrandet und personalisiert werden.

Gerne bleiben wir bei dem Event dabei um die Wand mit weiteren frischen Hörnchen aufzufüllen.

LUNCH BOX / GRAZING BOX



Geschenkbox bestellen

- Personalisierte Geschenkbox mit unseren köstlichen Fingerfoodgerichten
- Einzelverpackt und Covid-freundlich
- Mit persönlicher Widmung & Geschenkschleife in Wunschfarbe
- Herzhafte Fingerfood Box, süße Dessert Box oder gemischte Box möglich
- Premium Box in elegantem Herzdesign mit zwei Schichten
- Saisonale Boxen zu Weihnachten, Valentinstag & Muttertag
- Auch als Lunch Boxen mit Ihrem Branding / Firmenlogo möglich



FÜR ALLE BESTELLUNGEN



Buchbare Zusatzservices

- Lieferung, Aufbau und Abbau des Buffets
- Chafing Dishes, Wärmebehälter-Verleih für die Hauptgerichte
- Hochwertiges Serviergeschirr und Vorlegebesteck für alle Gerichte am Buffet
- Anschließende Reinigung des Geschirrs
- Orientalische Tischdekoration, wie Vasen, Spiegel, Teppiche, Windlichter, Ständer und Plattformen, sowie Kunstblumen & Eukalyptus am Buffet
- Aufwendige Dekoration des Buffets, passend zum Event & Partymotto (z.B. *Babyshower, Geburtstage, 1001 Nacht, Weihnachten, Henna, etc*)
- Frisches und getrocknetes Obst
- Frische Blumensträuße von unserem Partnerfloristen
- Tischdecken-Verleih für die Buffettische
- Servietten in Wunschfarbe
- Schildchen oder Menükarten mit Beschriftungen der Speisen und Hinweis auf vegetarische / vegane Gerichte
- Umweltfreundliches Bio-Einweggeschirr und Einwegbesteck aus Bambus

Bestellung aufgeben

Wählen Sie eines unserer Menüvorschläge oder erstellen Sie eine Auswahl mit Ihren Lieblingsgerichten und schicken Sie uns schnell und einfach eine Anfrage über unser Kontaktformular auf www.Sheker-Catering.de/Kontakt .

Wir antworten innerhalb von 24 Stunden mit Ihrem maßgeschneiderten Angebot bequem per Email - komplett kostenfrei und unverbindlich.

Mit Ihrer Anfrage erklären Sie sich mit unseren AGBs einverstanden.

SPECIALS



Gutscheinkarte

- *Unsere Genuss Gutscheine - die perfekte Geschenkidee!*
- Mit unseren hochwertigen Geschenkgutscheinen lassen sich alle unsere Produkte auch verschenken.
- Ob Geburtstag, Jubiläum oder zu Weihnachten - Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit unseren Köstlichkeiten.
- Einfach zu bestellen über unser Kontaktformular.
- Gültig sind die Gutscheine ab Ausstellungsdatum für ein Jahr – Zeit genug, um sich mit einem leckeren Essen von uns verwöhnen zu lassen!

Ab 50,- Mindestwert. Keine Barauszahlung möglich. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

SPECIALS



Business Catering

Ob warmes Mittagessen, Fingerfood für ein Meeting oder große Firmenfeier - Für unsere Geschäftskunden haben wir für alle Anlässe das richtige Buffet. Sie sparen Zeit und Aufwand durch unsere unkomplizierte Onlinebestellung per Email. Hunderte sehr gute Kundenbewertungen und das zweite Jahr in Folge in dem wir der beste Caterer deutschlandweit bei Trustpilot sind sprechen für sich. *Überzeugen Sie sich von unserer Qualität!*

Wenn Sie und Ihr Unternehmen regelmäßig bei uns bestellen, haben wir **spezielle Angebotspreise mit einem Rabatt von 10% auf die komplette Bestellung.**

Lassen Sie sich persönlich beraten unter: www.Sheker.de

KiTa-Verpflegung

Wir kochen nahrhafte und leckere Gerichte für diverse Kindertagesstätten in Köln und Umgebung. Was uns dabei besonders am Herzen liegt: *Ihre Kinder sollen sich auf das Essen freuen.* Wir nutzen wie immer ausschließlich frische Zutaten, ohne Zusatzstoffe und ohne Tiefkühlwaren. Alle Gerichte sind helal, ohne Schweinefleisch. Die Lieferung erfolgt bereits für Gruppen ab 20 Kindern. Durch unsere überschaubare Größe und unsere flexiblen Arbeitsprozesse können wir Kinderwünsche noch individueller bedienen und durch eine Vielfalt an Speisen, sowie wöchentlich neuen Speiseplänen, die saisonale und regionale Produkte integrieren, realisieren.

Buchen Sie jetzt Ihre unverbindliche Probewoche für Ihre KiTa!

Mehr Infos unter: www.KindergartenCatering-Koeln.de



Sheker Event Catering

Familiengeführt seit 2012.

Aachener Straße 412
50933 Köln

www.Sheker.de
info@sheker-catering.de
Facebook: Sheker
Instagram: @shekercatering
Youtube: Sheker Catering
LinkedIn: Sheker Catering