

**SUMAYA**

MESA LIBANESA

**Menu de Catering**

## MEZZE FRIA Escolha 3 opções (acima de 40 pessoas, escolha 4 opções)

### HUMMUS

Pasta de grão de bico com tahini, azeite e limão

### HUMMUS de MANJERICÃO

Pasta de grão de bico e manjericão com tahini, azeite e limão

### HUMMUS de BETERRABA

Pasta de beterraba com tahini, azeite e limão

### LABNEH

Iogurte seco com zaatar, alho, hortelã e azeitonas

### BABA GHANOUJ

Pasta de berinjela fumada com tahini, iogurte, limão e romã

### TABOULE

Salad de tomate, salsa, cebola e hortelã picada com burgul, azeite e limão

### FATTOUSH

Salada de tomate, pepino, pimento, cebola, alface, pão torrado e sumac

## MEZZE QUENTE Escolha 3 opções (acima de 40 pessoas, escolha 4 opções)

### FALAFEL

Bolinhas de grão e favas com especiarias, servidas com tahini e pickles

### HALLOUMI

Queijo halloumi grelhado ou frito servido com zaatar

### RAKAKAT

Rolinhos de queijo feta fritos em massa fina

### FATAYER

Empadas de espinafres com limão, azeite e sumac

### BATATA HARRA

Batata frita em cubos com coentros, alho, azeite e picante

### KIBBEH

Croquetes de carne picada com trigo, cebola e pinhões

### SAMBOUSIK

Empadas de carne picada e cebola

## PRATOS PRINCIPAIS Escolha 1 opção com 2 acompanhamentos

### SHAWARMA

Carne de vaca e borrego cortada fina do espeto, servida com molho tahini

### SHISHTAOUK

Espetadas de frango martinado e grelhado, servidas com pickles e molho de alho

### KAFTA

Espetadas de carne picada com salsa e cebola.

### LAHME

Espetadas de lombo cortado em cubos, servidas com molho tahini

### MOUSSAKA

Ratatouille libanês com berinjela, grão de bico e cebola em molho de tomate

## ACOMPANHAMENTOS

**Batata frita** 

**Arroz com vermicelli**

**Salada Libanesa**

## SOBREMESA

**BACLAVA**

Pastéis doces de massa filo variados com pistáchio e nozes

**35€** 15-20 pessoas

**30€** 21-39 pessoas

**25€** Acima de 41 pessoas

Pão e legumes crus incluídos

Crianças dos 0-7 anos não pagam

Crianças dos 8-14 anos pagam metade do valor

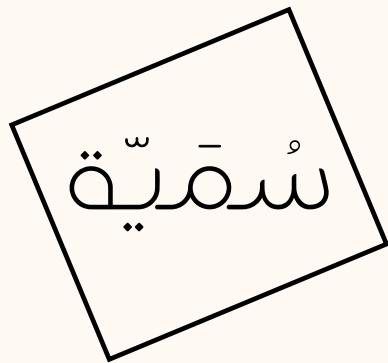
Entrega e preparação da mesa incluídas

 Vegetariano

 É necessário que o espaço esteja equipado com forno

 É necessário que o espaço esteja equipado com fritadeira

 É necessário que o espaço esteja equipado com grelha



**SUMAYA**

MESA LIBANESA

**Catering Menu**

## COLD MEZZE Choose 3 options (40+ people, choose 4 options)

### HUMMUS

Puréed chickpeas with tahini, olive oil and lemon

### BASIL HUMMUS

Puréed chickpeas and basil with tahini, olive oil and lemon

### BEET HUMMUS

Puréed beet with tahini, olive oil and lemon

### LABNEH

Dry yogurt with zaatar, garlic, mint and olives

### BABA GHANOUJ

Puréed smoked eggplant with tahini, lemon and yogurt seasoned with pomegranate

### TABOULE

Finely chopped tomatoes, parsley, mint and onions with bulgur, olive oil and lemon juice

### FATTOUSH

Salad with tomatoes, cucumber, mint, onions, sumac and toasted Lebanese croutons

## HOT MEZZE Choose 3 options (40+ people, choose 4 options)

### FALAFEL

Fried chickpea and fava bean balls with spices, served with tahini sauce and pickles

### HALLOUMI

Grilled or fried halloumi cheese served with zaatar

### RAKAKAT

Deep-fried thin pastry rolls filled with feta and mozzarella cheese

### FATAYER

Spinach pastries with lemon, olive oil and sumac

### BATATA HARRA

Fried cubed potatoes with coriander, garlic, olive oil and spices

### KIBBEH

Lebanese meat croquettes with onions and pine nuts

### SAMBOUSIK

Meat pastries with olive oil and onions

## MAIN DISHES Choose 1 option with 2 side dishes

### SHAWARMA

Thinly cut beef & lamb served with tahini sauce

### SHISHTAOUK

Marinated chicken skewers served with pickles and garlic sauce

### KAFTA

Minced meat skewers with parsley and onions served with tahini sauce

### LAHME

Skewers of beef fillet cut in cubes served with tahini sauce

### MOUSSAKA

Lebanese ratatouille with eggplant, chickpeas and onions in tomato sauce

## SIDE DISHES

### French fries

### Vermicelli rice

### Lebanese salad

## DESSERT

### BACLAVA

Assorted filo pastries filled with pistachio, nuts and honey

**35€** 15-20 people

**30€** 21-39 people

**25€** More than 41 people

Bread and raw veggies included

Children 0-7 years old don't pay

Children 8-14 years old pay half the price

Delivery and preparation of table included

 Vegetarian

 Oven required at venue

 Frying pan required at venue

 Grill required at venue