

A

AHLAN HABIBI BY MOSES

Märchenhaftes Genusserlebnis

WILLKOMMEN AN BORD

Moses Ceylan gehört zu den erfolgreichsten Köchen – 18 GaultMillau-Punkte, «Aufsteiger des Jahres 2019» und zwei Michelin-Sterne – in der Schweiz. Zusammen mit «die kochpiraten gmbh» wurde ein neues Foodkonzept kreiert, welches im November 2023, auf der MS ARENENBERG in Schaffhausen, an den Start gehen wird.

An diesem aussergewöhnlichen Ort trifft geschmackvolle Kulinarik auf orientalische Magie. Die gemeinsame Vision: «Unseren Gästen eine aussergewöhnliche Reise in die Welt der levantinischen Küche und der Märchen des Orients zu bieten» wird hier verwirklicht.



DIE KOCHPIRATEN.CH

diekochpiraten gmbh
8546 Islikon
Kontakt: Nicola Belvedere
052 366 59 19
info@diekochpiraten.ch



Angebot für Gruppen

Gruppenmenü

Tahini Hummus mit Olivenöl | Baba Ganoush mit gerösteten Pinienkernen | Kibbeh mit Randen (Hartweizen Tatare) | Dazu servieren wir Fladenbrot

Unsere arabischen Fondues zur Auswahl

In heisser levantinischer Gemüse-Bouillon im Le Creuset Topf am Tisch geschmort

Thurgauer Ribelmals-Poularde mit Schawarma Marinade

Schweizer Rindfleisch mit Baharat

Kundelfinger Lachsforelle mit 5 Gewürzen

Tofu und Pilze mit Zatar Gewürzmischung

Dazu servieren wir

Aromatischer Bulgur | Maldum geschmorter Gemüse-Eintopf | Minz Laban Minzjoghurt | Muhammara Walnuss-Paprika Dipp | Mango Tahini Sauce

Heisse Liebe Oriental warmer Beerenkompott | ein Hauch Rose | Vanilleglacé | Zimtcrumble

* Wir rechnen mit 250gr Fleisch | Fisch | Tofu | Pilze pro Person

* Für Supplement Bestellungen verrechnen wir CHF 10.00 pro Person

* Bitte beachten Sie, dass Vegetarier Ihre Komponenten in der gleichen Gemüsebrühe zubereiten, wie auch der Fisch- oder Fleischliebhaber

Menü Rind	CHF 70.00
Menü Fisch	CHF 68.00
Menü Poularde	CHF 65.00
Menü Vegetarisch	CHF 60.00

Deklaration: Fleisch & Fisch aus der Region
Alle Preise inklusive gesetzliche MWSt

Angebot zum Zusammenstellen

Mezze Wir empfehlen 3 Mezze pro Person à CHF 5.50

Tahini Hummus mit Olivenöl | Tomaten-Rosen Hummus mit Sesam | Baba Ganoush mit gerösteten Pinienkernen | Taboulé Salat mit Granatapfel und Lattich | Kibbeh mit Randen (Hartweizen Tatare) | Falafel mit Rüebl-Hummus und gerösteten Thurgauer Raps-samen | Dazu servieren wir Fladenbrot

Suppe

Rote Linsensuppe Sumach | Zitrone CHF 9.50

Kichererbsensuppe Gewürztomaten | Harissa CHF 10.50
(leicht scharf)

Hauptgang

Aramäischer Grillgemüse Eintopf Hackfleisch | CHF 32.00

Harissa (leicht scharf)

Mamas weisses Bohnen-Ragout Rindfleisch | CHF 35.00
Gemüse

Waldpilz-Ragout und Randen Zimtblüten | CHF 29.00

Salzzitrone | gegrillte Randenwürfel

Zu allen Gerichten servieren wir aromati-schen Bulgur

Dessert

Schoggi-Verführung 1001 Variation von CHF 12.50

2 Löwenküssen | Schokolierte Nüsse

Joghurtcrème Zitrusfrüchte | karamellierte CHF 8.50
Haselnüsse

Heisse Liebe Oriental warmer Beerenkompott | CHF 11.50
ein Hauch Rose | Vanilleglacé | Zimtcrumble

Zusatz-Angebot & -kosten

Ab 40 Personen exklusiv

für einen Mindestumsatz von CHF 6'500.00

Armin Ziesemer, Märchenerzähler CHF 1'800.00

Rhein-Rundfahrt 2 Stunden * nur in

Kombination mit Ahlan Habibi-Schiff CHF 2'500.00

