



5e gang: NAGERECHTEN

(World Dessert)

Vijgen gerold met tiramisu-ijs, slagroom en baklava

of

Dadels gerold met tiramisu-ijs, slagroom en baklava



Merry Christmas



WORLD CHRISTMAS MENU

World local' Dunya heeft voor 2011 een verrassend Christmas menu samengesteld met gerechten afkomstig uit vele regio's.

Kerst heeft voor onze gasten iets speciaals. Het is een tijd van warmte en geluk. Het vijfgangen, multiculturele kerstmenu dat wij voor onze gasten samenstelden, is uniek; u vindt het alleen bij

Dunya Lokanta.

Onze koks hebben een evenwicht gevonden tussen gerechten uit diverse keukens uit vele windstreken. Onze koks hebben dit ingevuld met een harmonieuze balans tussen smaken, texturen, kleuren en geuren.

*Dunya Lokanta & Multiculturele Catering
wenst U allen een gelukkige Kerst en een Gezond 2012*

Dunya Lokanta biedt u dit kerstmenu aan voor:

1e kerstdag € 33,95 per persoon (minimaal 2 personen)

2e kerstdag € 34,95 per persoon (minimaal 2 personen)

Kinderen tot 12 jaar € 13,95 (per kind)

Onze keuken is beide kerstdagen geopend van 17:00 tot 22:00 uur.

Voor reserveringen en/of informatie:

DUNYA LOKANTA

Proveniersstraat 40a

Tel. 010-2430669 / 06-51291430

Fax. 010-2430931

www.dunyalokanta.nl

webmaster@dunyacatering.nl



FIVE-COURSE WOLD CHRISTMAS MENU

1e gang: SOEPEN (warme voorgerechten)

Bulghur çorbasi

Lams/kalfsgehakt met bulghur, ui, tomatenpuree, boter, bloem, peterselie en kruiden
(Kaf kous)

of

Bulghur çorbasi (vegetarisch)

Bulghur, ui, paprika, tomaat, bloem, boter, knoflook, peterselie en kruiden
(Kaf kous)

2e gang: MEZE (koude voorgerechten)

Yoğurtlu kereviz

Knolselderij met yoghurt, knoflook, citroen, dille, wortel, paprika, boter, walnoten, olijfolie en tijm
(Byzantijns)

Kaf kous tzatziki

Zeewier, yoghurt, knoflook, boter, peterselie, dille en kruiden
(Kaf kous)

Kabak ezme

Courgette met ui, citroen, paprika, yoghurt, knoflook en fetakaas
(Mesopotamisch)

3e gang: TUSSENGERECHTEN (warm)

Cupra böreği

Rijst-filodeeg met doradofilet, wortel, fetakaas, walnoten, ui, kruiden en saus
(Georgië)

of

Sigara böreği

Filodeeg met fetakaas, peterselie
(Turks)

4e gang: HOOFDGERECHTEN (van de grill)

Fish kebab

Gemarineerde zalmfilet aan de spies met citroen
(Europees)

Kipspiezen

Gemarineerd piepkuiken met citroensap, ui, knoflook, yoghurt, olijfolie, paprikapoeder en zwarte peper,
(Mediterraan)

Lamskotelet

Gemarineerde lamskotelet
(Specialiteit van Dunya Lokanta)

Kadibudu Köfte

Lams/kalfsgehakt met verse peterselie, rijst, ei en bloem
(Turks)

Garnalen

Gemarineerde garnalen met ui en paprika
(Europees)

Kagit kebab (ovengerecht)

Coquille met aubergine, wortel, ui, champignon en kaas (in een folie gewikkeld)
(Azië)

of

Sebz tabagi

Broccoli, groene asperge, bloemkool, knoflook en saus
(Europa)

en

Surprise salade van de chef- kok

Afghaanse manier: Aziatische witte rijst bereid met wortel, paprika en komijn
(Afghanistan)

en

Aardappelsalade

Aardappelen met ui, paprika, knoflook, eieren, augurken en kruiden
(Israëliësch)