



5e gang: NAGERECHTEN

(World dessert)

Gevulde abrikoos met kaas, baklava,
zoete wortel met walnoten en suiker
en surprise ijs met slagroom,

(Dunya Lokanta)



Merry Christmas



WORLD CHRISTMAS MENU

World local' Dunya heeft voor 2010 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 2011*

Dunya Lokanta biedt u dit kerstmenu aan voor:

1e kerstdag € 34,25 per persoon

2e kerstdag € 35,15 per persoon

Kinder Kerstmenu (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 WORLD CHRISTMAS MENU

1e gang: SOEPEN (warme voorgerechten)

Germiya eriste (uit dorp van mijnheer Dunya)

Zelfgemaakt tarwedeeg met yoghurt, oregano en roomboter
(Koerdisch)

Of

Kippensoep

Fijn gesneden kippendij met rijst, knoflook en kruiden
(Mesopotamisch)

2e gang: (koude voorgerechten)

Mantarli borrani

Champignon met yoghurt, peterselie, boter en knoflook
(Perzisch)

Mercimekli hummus

Gepureerde groene linzen, kikkererwten, sesam en kruiden
(Arabisch)

Zeytinli peynir ezme

Fijngesneden olijf, fetakaas, peterselie en sambal
(Azerbeidzjaan)

3e gang: TUSSENGERECHTEN (warm)

Kibbe Hamis

Bulgur met lams/kalfsgehakt, pijnboompitten, ui, aardappelen en saus
(Libanon)

Of

Fielmorg sambuca

Deegvulling met kalkoendij, ui, paprika, kaas en kruiden
(Afghanistan)

4e gang: HOOFDGERECHTEN (van de grill)

Fish kebab

Gemarineerde zalmfilet, olijfolie, limoensap, knoflook, koriander, peterselie en zwarte peper
(Argentinië)

Kipspiezen

Gemarineerde kipfilets, sinaasappelsap, munt, komijnpoeder en honing
(Midden-Oosten)

Lamskotelet

Gemarineerde lamskotelet
(Specialiteit van Dunya Lokanta)

Tike kebab

Gekruid kalfshaas met ui, paprika en kruiden
(Midden Oosten)

Firin köfta

Lams/kalfgehakt met verse peterselie en kruiden uit de oven
(Egyptisch)

Garnalen

Gemarineerde garnalen met ui en paprika
(Europees)

Vistajine (oven gerecht)

Doradefilet met kippendijen, paprika, ui, olijven, pijnboompitten, limoen, kaas, cocktailsaus en kruiden
(Noord Afrika)

of

Imam bayildi

Auberginevulling met ui, paprika, knoflook en kruiden
(Turks)

En

Surprise salade van de chef- kok

Rijst

Aziatische witte rijst met groene linzen
(Libanon)

En

Bulghur met ui, paprika, champignon en kruiden
(Mesopotamisch)

Z.O.Z.
