

SHEKER CATERING

menu



PORTFOLIO
2024

Sheker

BOUTIQUE CATERING



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, frischen Blumen, etc.

Ab 30 Personen Mindestbestellmenge.

Seite 8 - 14 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 10 Personen Mindestbestellmenge.

Seite 4 - 7



CONE WALL



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

Ab 50 Stück Mindestbestellmenge.

Seite 15



FINGERFOOD

Unsere einzigartigen Acryldisplays präsentieren eine vielfältige Auswahl von über 40 köstlichen Fingerfoodkreationen, die sowohl vegetarische und vegane Optionen als auch Fisch, Fleisch und Desserts umfassen. Personalisierung der Speisen nach Farben & anderen individuellen Vorlieben möglich. Weitere Informationen im Osman MENÜ 1 und Hürrem MENÜ 4. *Seite 8 - 9*

KITA-VERPFLEGUNG

Wir beliefern derzeit über 350 Kinder täglich in diversen 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 21



COMMUNITY

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. und Team Seyyah mit warmen Mahlzeiten für unsere obdachlosen Mitmenschen am Kölner Hauptbahnhof.



EU Business
news

German Business Awards 2022

Sheker Event Catering

Best Catering Services Company 2022
Most Creative Family-Run Catering
Company 2022

AWARD WINNING

2022 wurde uns vom EU Business News Magazin mit dem German Business Award der Deutsche Unternehmerpreis im Bereich Catering mit dem Titel „**Best Catering Services Company**“ als auch mit dem Titel „**Most Creative Family-Run Catering Company**“ verliehen und uns für unsere herausragenden Leistungen gewürdigt.

PRESSE & REFERENZENZEN

- VIKZ 50. Jubiläum mit Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier
- Jährliches Iftaessen mit Ministerpräsident Hendrik Wüst in der Staatskanzlei Land NRW
- SWR, Deutschlandfunk Nova & WDR



QUALITY FIRST.

Wir definieren orientalisches Catering durch die Authentizität unserer orientalischen Genüsse neu. Alle unsere Speisen sind hausgemacht nach traditionellen Familien- und Hausfrauen-Rezepten, wodurch wir unser hohes Niveau gewährleisten können. Bei Sheker Event Catering legen wir großen Wert auf Ästhetik und setzen auf kreative und aufwendige Buffetdekorationen. Jedes Detail wird sorgfältig ausgewählt. Von kunstvoll arrangierten Speisen bis hin zu inspirierenden Dekorationselementen - wir sorgen dafür, dass Ihr Event beeindruckt.

MEZZEPLATTEN



MEZZEPLATTE

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 269

Tavuk Sis, Hähnchenspieße mit Sesam

Börek, gemischte gefüllte Teigwaren
veggie

Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*

Tabouleh, Bulgursalat mit Petersilie
und Minze *vegan*

Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit
Sesampaste Tahin Dip *vegan*

Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip *vegan*

Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen *vegan*

Joghurt-Tahin-Dip, Joghurt mit
Sesammus *veggie*

Gefüllte Oliven und Paprika *veggie*

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot
veggie

MEZZEPLATTE XL

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 269

Adana Sis, Adana Kebab Spieße

Köfte, Hackbällchen

Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*

Börek, gemischte gefüllte Teigwaren
veggie

Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip *vegan*

Hummus, Kichererbsencreme Dip
vegan

Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen *vegan*

Joghurt-Tahin-Dip, Joghurt mit
Sesammus *veggie*

Gefüllte Oliven, Paprika und gebratene
Pepperoni *veggie*

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot
veggie

DESSERTPLATTE

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

€ 139

Baklava, Blätterteig mit Nüssen und
Sirup *veggie*

Brownies und gemischte Kuchen, wie
Blaubeer-Käsekuchen, Apfelkuchen,
Dinkel-Kirschkuchen oder
Kirschstreusel-Kuchen *veggie*

Kurabiye, gemischte Plätzchen *veggie*

Karamellsauce, Schokosauce oder
weiße Schokoladensauce *veggie*

Çörek, Gebäck mit Erdnussbutter,
Nutella oder Biscoff Füllung *veggie*

Biscoff Lotus Waffeln, Schokolade,
Popcorn & Macarons *veggie*

Frisches & getrocknetes Obst *vegan*

MEZZEPLATTEN



MEZZEPLATTE VEGGIE

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 259

Tabouleh, Bulgursalat mit Petersilie
und Minze *vegan*

Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgur-
Klößchen *vegan*

Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen
vegan

Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*

Hummus, Kichererbsencreme Dip
vegan

Falafel, frittierte Kichererbsen-
Bällchen *vegan*

Joghurt-Tahin-Dip, Joghurt mit
Sesam *vegan*

Zeytin, Gefüllte Oliven *veggie*

Börek, mit Schafskäse und Spinat
gefüllte Teigwaren *veggie*

Lavash, dünnes Lavash-Fladenbrot
veggie

MEZZEPLATTE VEGAN

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 259

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*

Zeytin, Oliven *vegan*

mini Möhren aus dem Ofen *vegan*

Vegane Börek, mit veganem Käse,
Paprika und Spinat gefüllte Teigwaren
vegan

Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip *vegan*

ANTIPASTI PLATTE

Auf großer, orientalischer Platte
serviert für ca. 10 Personen

€ 239

feinste Käseauswahl wie französischer
Weichkäse, Gouda, Grana Padano oder
Manchego *veggie*

Bresaola, luftgetrockneter
Rinderschinken aus Italien

Halloumi-Auberginen-Spieße *veggie*

Kısır, Bulgursalat mit Tomaten- und
Paprikamark *vegan*

Börek, gemischte gefüllte Teigwaren
veggie

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit
Basilikum *veggie*

Cracker und gemischtes Salzgebäck
veggie

Gefüllte Oliven und Antipasti *veggie*

Karamellierte Möhrensticks *vegan*

Hummus, Kichererbsencreme Dip
vegan

ADD ONS



ZUSÄTZLICHE DIPS

Dip in großer Schale zusätzlich zur Mezzeplatte geliefert

JE € 9

Wahl aus:

Tzatziki Dip *veggie*

Scharfer Tomatendip *vegan*

Hummus Dip *vegan*

Auberginencreme Dip *veggie*

Milder Tomatendip *veggie*

Avocado Dip *vegan*

Muhamarra Dip *vegan*

Minz Labneh *veggie*



CHEESE TOWER

Käseturm wie ein Kuchen aufeinander gestapelt

€ 39

Brie und Camembert, mehrere ganze Käselaiiben *veggie*

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 *veggie*

Tischdekoration am Buffet inklusive



ADD ONS



FRISCHE BLUMEN

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

Frische, üppige Blumensträuße in Wunschfarben für wahlweise €50, €75, €100 oder €150 auf dem Buffet



BROTKORB

Zusätzliche Brote zum Dippen und Genießen **€ 29**

Großer Brotkorb gefüllt mit verschiedenen *Baguette*-, *Ciabatta*- und *Olivenvrot*- Sorten *veggie*



GRUSSKARTE

Handgeschriebene Grußkarte mit Wunschtext -

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

↳ Florale Buffets für private und geschäftliche Feiern



BUFFETVORSCHLÄGE

Bestseller



OSMAN MENÜ 1

Fingerfood einzelverpackt - 3x Veggie,
2x Fleisch + 3x Dessert
ab € 29,9

Auswahl aus:

Avocado Dip mit Tomaten & Crackern *veggie*
Pembe Sultan Salatas, "rosa Königssalat" - Rote Bete Salat mit Joghurt und Walnuss dazu Cracker *veggie*
Falafel frittierte Kichererbsenbällchen auf Hummusdip *vegan*
Kisir Bulgursalat mit Tomaten- und Paprikamark *vegan*
Quinoa-Salat, mit Orange, Cranberries & Minze *vegan*
Börek gefüllte Teigwaren *veggie*
Bulgurbällchen *Fellah Köftesi* auf herzhaftem Dip *vegan*
Süßkartoffelwürfel mit Fetakäse & Schnittlauch *veggie*
Couscous mit Kürbiswürfeln & Chili-Mayo *vegan*
Penne mit getrockneten Tomaten, Rucola & Walnüssen *vegan*
Manti mit Soja mit getr. Tomaten, Rucola & Walnüssen *vegan*
Tortilla-Röllchen mit Spinat & getrockneten Tomaten *vegan*
Crudité's, Rohkost auf Bärlauch-Dip *veggie*
Bruschetta mit Avocado, Schafskäse & Granatapfel *veggie*
Bruschetta mit rote Bete Hummus, Schafskäse & Granatapfel *veggie*
Bruschetta mit Feigen und Mozzarella *veggie*
Canapés, Blätterteighäppchen mit Avocado, Tomate und Feta *veggie*

Hähnchenspieße mit Sesam auf scharfem Tomatendip
Köfte Hackbällchen auf Minz *Labneh*
Adana Kebabspieße auf *Baba Ghanoush*
mini Hamburger
mini fried Chickenburger
mini *Lahmacun* | oder mini *Veggie Lahmacun* mit Tomatenmark
Club Sandwiches mit Rindersalami, Ei, Tomate und Salat
Gurken-Mango Cocktail mit Garnelen und Lauchzwiebeln
Canapés, Blätterteighäppchen mit Frischkäse-Dill-Zitrone & Lachs

Baklava-Cheesecakes *veggie*
Tiramisu, Pistazien-, Erdbeer- oder Lotus - Tiramisu *veggie*
Brownie mit *Tahin* & *Helva* *veggie*
mini Pancakes mit Nutella & Biscoff *veggie*
Cheesecake mit Zitrone oder Blaubeere *veggie*
Tartelettes, Biskuitörtchen mit Pudding und Beeren *veggie*
Biscoff Lotus Cups, mit Pudding und Lotuscreme *veggie*
Raffello Cups, mit weißer Schokolade und Kokoscreme *veggie*
Bueno Cups, mit weißer Schokolade und Haselnusscreme *veggie*
Cookie Cups, mit Oreo, Schokolade & Keksen *veggie*
Solero Cups mit Mango-Maracuja-Creme & Butterstreusel *veggie*
Kadayif *Muhallebi*, Engelshaar mit Pudding & Pistazie *veggie*
Çörek, Gebäck mit Spekulatius, Nutella oder Erdnussfüllung *veggie*
Zimtschnecken *veggie* | *Tahinli Çörek*, Gebäck mit Sesammus *veggie*
Zitronen *Parfait*, Joghurt mit Butterstreusel *veggie*
Mousse au Chocolat oder Brombeer Mousse Cups *veggie*
Bunte Fruchtspieße oder Gemischte Obstbecher *vegan*



MEVLANA MENÜ 2

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge
€ 43,9

Vorspeisen

Gemischter Brotkorb mit *Pide* Fladenbrot und *Baguettes* *veggie*
Minz *Labneh*, Frischkäsedip mit Minze und Dill *veggie*
Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip *vegan*
Yogurtlu Havuç Salatası, Möhrensalat in Joghurtsoße mit Knoblauch *veggie*
Kisir, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark *vegan*
Çoban Salatası, Bauernsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln *vegan*
Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*
Zeytin, Oliven *vegan*

Hauptspeisen

Tavuk Sote, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce
Domates Sosunda Köfte, Hackbällchen in Tomatensoße
Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen *veggie*
Veggie Patates Oturtma, Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und gebratenem Gemüse belegt *vegan*
Börek, gemischte gefüllte Teigwaren *veggie*

Desserts

Baklava, Blätterteig mit Pistazien und Sirup *veggie*



SULTAN MENÜ 3

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge
€ 48,9

Vorspeisen

Baguettes, Olivenbrot, *Ciabatta* & mehr, gemischter Brotkorb *veggie*
Lavash, dünnes Fladenbrot *veggie*
Haydari, Knoblauch Joghurt Dip mit Minze *veggie*
Muhammara, Scharfer Paprikadip mit Walnüssen *vegan*
Çig Köfte, kräftig gewürzte Bulgur-Klößchen *vegan*
Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze *vegan*
Patates Salatası, Kartoffelsalat *veggie*
Hellim-Patlican-Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse *veggie*
Fattoush, gemischter Salat mit geröstetem Brot *veggie*

Hauptspeisen

Basmatipilavı, Basmatireis mit Safran *veggie*
Penne mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola *vegan*
mini Hamburger
Adana Kebap Sis, Kebabspieße (pikant)
Imam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen *veggie*
Börek, gemischte gefüllte Teigwaren *veggie*

Desserts

Tiramisu & Pistazientiramisu *veggie*
Zimtschnecken *veggie*

BUFFETVORSCHLÄGE



HÜRREM MENÜ 4

Exquisite Häppchen serviert auf unseren Acryl-Risern oder als Flying Buffet € 29,9

Speisen

Bruschetta mit Feigen und Mozzarella *veggie*
 Canapés mit Frischkäse-Dill-Zitrone und Lachs
 Canapés mit Avocado, Tomate und Feta *veggie*
 Focaccia Sandwiches, mit gebratenem Gemüse Antipasti und Salat *veggie*
 Croustaden, Mürbeteigtörtchen gefüllt mit Roter Bete, Schafskäse und Walnuss *veggie*
 Tortilla-Röllchen mit Spinat & getrockneten Tomaten in Honig-Senf-Sauce *vegan*
 mini Börek, Teigrollchen mit Gemüsefüllung *veggie*

Desserts

Zitronen Parfait, mit Joghurt und Butterstreusel *veggie*
 Tartelettes, mit Pudding und Beeren *veggie*
 mini Brownies mit Tahin und Helva *veggie*
 mini Cörek, Gebäck mit süßer Füllung *veggie*
 mini Cheesecakes, Käsekuchenhäppchen *veggie*

SHEZADE MENÜ 5

Preis pro Person - ab 30 Personen
 Mindestbestellmenge € 54,9

Vorspeisen

Baguettes, Olivenbrot, Ciabatta & mehr, gemischter Brotkorb *veggie*
 Baba Ghanoush, Auberginencremedip *vegan*
 Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip *vegan*
 Hummus, Kichererbsencremedip *vegan*
 Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*
 Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*
 Joghurt-Tahin-Dip, Joghurt mit Sesammus *veggie*
 Karamelize Havuç, karamellierte Möhren-Sticks *vegan*
 Fattoush, Gemischter Salat mit geröstetem Brot *veggie*
 Gemischte Käseplatte mit Crackern und Bresaola Rindersalami *veggie*

Hauptspeisen

Manti, Türkische Tortellini mit Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika- Soße
 Hünkâr Begendi, "Sultans Entzücken" - Zartes Rindfleisch auf cremigem Auberginenpüree
 Marokkanischer Couscous mit buntem Gemüse *veggie*
 Zaatar Schnecken, Teigschnecken mit arabischer Gewürzmischung *veggie*

Desserts

Tartes, Biskuittörtchen mit Vanillepudding, Beeren & Zitronenscheiben belegt *veggie*
 Raffaello Cups, Schichtdessert mit Kokoscreme, weißer Schokolade und Kokosnussraspeln *veggie*
 Lokma, Süße frittierte Teigbällchen *veggie*

PASAZADE MENÜ 6

Preis pro Person - ab 30 Personen
 Mindestbestellmenge € 59,9

Vorspeisen

gemischter Brotkorb *veggie*
 Muhammara, Scharfer Paprikadip mit Walnüssen *vegan*
 Minz Labneh, Frischkäsedip mit Minze und Dill *veggie*
 Baba Ghanoush, Auberginencremedip *vegan*
 Hummus, Kichererbsencremedip *vegan*
 Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*
 Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*
 Kisir, Bulgursalat mit Tomaten- & Paprikamark *vegan*
 Patlican-Biber-Sarma, Auberginen- und geröstete Paprikaschotenröllchen mit Frischkäse gefüllt *veggie*
 Karamelize Havuç, karamellierte Möhren-Sticks *vegan*
 Saksuka, gebratenes Gemüse in Tomatensauce *vegan*
 Yunan Salatasi, Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven *veggie*

Hauptspeisen

Beyti Kebap, Gegrilltes Kebab, in Lavashbrot gewickelt und an Tomatensoße & Joghurt serviert
 Karniyarik, mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllte Auberginen aus dem Ofen
 Patlicanli Pilav, Auberginen-Reis-Eintopf *veggie*
 Basmati Pilav, Basmatireis mit Safran *veggie*
 mini Chicken Slider, knusprig frittiertes Hähnchen in hausgemachten Buns
 Patates Oturtma, Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und gebratenem Gemüse *vegan*

Desserts

Kadayıf Muhallebi, Knusprige Engelshaar- Teigfäden mit Pudding *veggie*
 Brownies mit Tahin und Helva *veggie*
 Bueno Cups, Schichtdessert mit weißer Schokolade & Haselnusscreme *veggie*

BUFFETVORSCHLÄGE



VEGAN ANATOLIA 7

Preis pro Person - ab 30 Personen
Mindestbestellmenge € 53,9

Vorspeisen

Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip *vegan*
Hummus, Kichererbsencremedip *vegan*
Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip *vegan*
Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen *vegan*
Çig Köfte, gewürzte Bulgurklößchen *vegan*
Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*
Falafel, frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*
Çoban Salatası, Bauernsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln *vegan*
Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze *vegan*
Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark *vegan*
Karamelize Havuç, karamell. Möhren-Sticks *vegan*
Saksuka, gebr. Gemüse in Tomatensauce *vegan*
Crudités, bunte Rohkostplatte mit Dip *vegan*
Yesil Biber, gebratene grüne Peperoni *vegan*

Hauptspeisen

Marokkanischer Couscous mit Gemüse *vegan*
Batata Harra, Röstkartoffeln mit Paprika, Koriander und Knoblauch *vegan*
Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika *vegan*
Imam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen *vegan*
Nohut, Kichererbsen-Gericht *vegan*
Vegane Börek, gemischte Teigwaren mit Gemüsefüllung *vegan*

Desserts

gemischte Obstplatte *vegan*
vegane Zimtschnecken *vegan*



CANDY BAR MENÜ 8

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

Dessertbuffet

Baklava, Blätterteigdessert *veggie*
Lokma, frittierte Teigbällchen *veggie*
Tiramisu und Pistazientiramisu *veggie*
Kadayıf Muhallebi, Knusprige Engelshaar-Teigfäden mit Pudding *veggie*
Anne Sütlaçı, türkischer Milchreis *veggie*
Tartes, Biskuitörtchen mit Vanillepudding, Beeren & Zitronenscheiben belegt *veggie*
Mousse au Chocolat & Vanillepudding *veggie*
Brownies mit Tahini und Helva *veggie*
Biscoff Lotus Cups, Schichtdessert mit Pudding und Lotuscreme *veggie*
Cookie Cups, Schichtdessert mit Oreo, Schokolade und Keksen *veggie*
Raffaello Cups, Schichtdessert mit Kokoscreme, weißer Schokolade und Kokosnussraspeln *veggie*
Bueno Cups, Schichtdessert mit weißer Schokolade und Haselnusscreme *veggie*
Cheesecakes *veggie*
Çörek, Gebäck mit Spekulatius, Nutella & Erdnussbutterfüllungen *veggie*
Lotus Biscoff Waffeln *veggie*
Mini Donuts mit Zimt *veggie*
Toppings wie Oreo, Lotus, Karamell, Schokosauce, Mini Cookies, Marshmallows, Popcorn etc. *veggie*
frisches, saisonales Obst *vegan*
drehendes Riesenrad mit gemischten Blechkuchen *veggie*



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.

Zudem sind auch alle Gerichte in unseren empfohlenen Menüvorschlägen austauschbar und individuell anpassbar.

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

www.Sheker-Catering.de/Kontakt

WUNSCHBUFFET



Vorspeisen / Mezeler

- Cacık, Tzatziki Dip *veggie*
- Haydari, Knoblauch-Joghurt Dip mit Minze *veggie*
- Minz Labneh, Frischkäsedip mit Minze und Dill *veggie*
- Acılı Ezme, Scharfer Tomatendip *vegan*
- Muhammara, Scharfer Paprikadip mit Walnüssen *vegan*
- Hummus, Kichererbsen Dip *vegan*
- Joghurt-Tahin-Dip, Joghurt mit Sesammus *veggie*
- Falafel, knusprig frittierte Kichererbsen-Bällchen *vegan*
- Patlıcan Ezmesi, Auberginencremedip mit Joghurt & Knoblauch *veggie*
- Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit Sesampaste Tahin-Dip *vegan*
- Yogurtlu Domates Ezmesi, Mildes Tomatendip mit Joghurt & getr. atenten *veggie*
- Patates Salatası, Kartoffelsalat *veggie*
- Makarna Salatası, Nudelsalat *veggie*
- Yogurtlu Havuç Salatası, Möhrensalat in Joghurtsoße mit Knoblauch *veggie*
- Karışık Salata, gemischter Salat *vegan*
- Yunan Salatası, Griechischer Salat mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven *veggie*
- Çoban Salatası, Bauernsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln *vegan*
- Pembe Sultan Salatası, "rosa Königssalat" - Rote Beete mit Joghurt und Walnuss *veggie*
- Kısır, Bulgur-Salat mit Tomaten- und Paprikamark *vegan*
- Tabouleh, Bulgur-Salat mit Petersilie und Minze *vegan*
- Quinoa-Salat, mit Orange, Cranberries & Minze *vegan*
- Burrata Salat, Feldsalat mit bunten Cherrytomaten & italienischer Burratakäse *veggie*
- Sarma, gefüllte Weinblätter *vegan*
- Vişneli Yaprak Sarma, gefüllte Weinblätter mit Cranberries *vegan*
- Patlıcan-Sarma, Auberginenröllchen mit Feta-Frischkäse-Füllung *veggie*
- Hellim-Patlıcan-Sarma, Auberginenröllchen gefüllt mit Halloumi-Käse *veggie*
- Patlıcan-Biber-Sarma, Auberginen- und geröstete Paprikaschotenröllchen mit Frischkäse gefüllt *veggie*
- Canapés, Blätterteighäppchen mit getrockneten Tomaten und Mozzarella *veggie*
- Canapés, Blätterteighäppchen mit Frischkäse-Dill-Zitrone und Lachs
- Antipasti, Gebratenes Gemüse aus dem Ofen *vegan*
- Saksuka, Gebratenes Gemüse in Tomatensoße *vegan*
- Çiğ Köfte, kräftig gewürzte Bulgurklößchen *vegan*
- Mercimek Köftesi, Linsenfrikadellen *vegan*
- Fellah Köftesi, leicht scharfe Bulgurbällchen *vegan*
- Fattoush, Gemischter Salat mit geröstetem Brot *veggie*
- Karamelize Havuç, karamellisierte Möhren-Sticks *vegan*
- Beyaz Peynir, Schafskäse *veggie*
- Cheese Board, gemischte Käseplatte mit feinsten Käseauswahl wie Parmigiano Reggiano, Gouda, Manchego, Castellano, Iberico oder Ziegenkäse *veggie*
- Crudités, bunte Rohkostplatte mit Dip *vegan*
- Mozzarella di Bufala mit Tomaten und Basilikum *veggie*
- Bruschetta mit Tomaten *vegan*
- Bruschetta mit Avocado, Schafskäse und Granatapfelkernen *veggie*
- Bruschetta mit Feigen und Mozzarella *veggie*

WUNSCHBUFFET



Teigwaren / Hamur isleri

- Börek, Teigröllchen mit Gemüse-Füllungen *veggie*
- Peynirli Pide, Teigschiffchen mit Schafskäse-Füllung *veggie*
- Ispanaklı Pide, Teigschiffchen mit Spinat-Füllung *veggie*
- Kıymalı Pide, Teigschiffchen mit Hackfleisch-Füllung
- Lahmacun, mini türkische Pizza mit Hackfleisch
- Veggie Lahmacun, mini türkische Pizza mit Tomatenmark *veggie*
- Focaccia Sandwiches mit Antipasti, Pesto und Rucola *veggie*
- Gözleme, dünne, mit Gemüse gefüllte Fladenbrote *veggie*
- Bazlama, dünne, würzige Fladenbrote *veggie*
- Pide, Fladenbrot *veggie*
- Lavash, dünnes Fladenbrot, ähnlich wie ein Wrap *veggie*
- Baguettes, Olivenbrot, Ciabatta & mehr, gemischter Brotkorb *veggie*

Vegetarische Hauptgerichte / Ana Yemekler

- Sehriyeli Pilav, türkischer Reis mit Nüdelchen *veggie*
- Bulgur Pilavi, Bulgur-Reis *veggie*
- Basmati Pilavi, Basmatireis mit Safran *veggie*
- Patlıcanlı Pilav, Auberginen-Reis-Eintopf *veggie*
- İç Pilav, türkischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Gewürzen (orientalisch-süß) *veggie*
- Vegane Manti, türkische Tortellini mit Sojafüllung (auch Kartoffelfüllung möglich), getrockneten Tomaten, Rucola & Walnüssen *vegan*
- Marokkanischer Couscous mit Gemüse *vegan*
- Burrata Pasta, Nudeln in Tomatensauce dazu cremiger Burrata-Käse *veggie*
- Penne mit getrockneten Tomaten, Walnüssen & Rucola *vegan*
- Fırında Patates, Ofenkartoffel mit Rosmarin *vegan*
- Süßkartoffelwürfel mit Fetakäse, Schnittlauch und Chili-Mayo *veggie*
- Veggie Patates Oturtma, Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und gebratenem Gemüse belegt *vegan*
- Batata Harra, Röstkartoffeln mit Paprika, Koriander und Knoblauch *vegan*
- Veggie Dolma, mit Bulgur gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine *vegan*
- Imam Bayıldı, "der Imam fiel in Ohnmacht" - mit Zwiebeln und Tomaten gefüllte Aubergine aus dem Ofen *vegan*
- Bulgurlu Sebze Tava, Gemüsepfanne mit gebratenem Gemüse & Bulgur *vegan*
- Tortilla-Röllchen mit Spinat & getr. Tomaten in Honig-Senf-Sauce *vegan*
- Focaccia Sandwiches, mit gebratenem Gemüse Antipasti und Salat *veggie*
- Veggie Club Sandwiches mit gebratenem Gemüse, Ei, Tomate und Salat, Ei, Tomate und Salat *veggie*

WUNSCHBUFFET



Fleischgerichte / Et Yemekleri

- *Köfte*, Hackbällchen
- *Domates Sosunda Köfte*, Hackbällchen in Tomatensoße
- *Tavuk Sis*, Hähnchenspieße mit Sesam
- *Adana Kebap Sis*, Kebabspieße (pikant)
- *Patlıcanlı Kürdan Kebabi*, in Auberginen eingewickelte Hackfleischbällchen
- *Tavuk Sote*, Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Saisongemüse
- *Tatlı Tavuk Sote*, Hähnchengeschnetzeltes in Soße mit Aprikosen & Datteln (orientalisch-süß)
- *Dana Sote*, Rindergulasch mit Zwiebeln und Paprika (türkischer Art)
- *Tavuk Incik*, marinierte Hähnchenkeulen
- *Kuzu Pirzola*, Lammkotelette
- *Kuzu Sote*, Lammgeschnetzeltes mit Safran, Datteln und Aprikosen (orientalisch-süß)
- *Manti*, türkische Tortellini mit Hackfleischfüllung, Knoblauch-Joghurt & Butter-Paprika-Soße
- *Karnıyarık*, mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllte Auberginen aus dem Ofen
- *Sandal Sefası*, mit Hackfleisch und Zwiebeln gefüllte Zucchini aus dem Ofen
- *Patates Oturtma*, Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Hackfleisch belegt
- *Patlıcan Musakka*, Moussaka aus Auberginen, Hackfleisch und Soße mit Käse überbacken
- *Beyti Kebap*, Gegrilltes Kebab, in Lavashbrot gewickelt und mit Tomatensoße und Joghurt serviert
- *Hünkâr Begendi*, "Sultans Entzücken" - Zartes Lamm- oder Rindfleisch auf cremigem Auberginenpüree
- *Dolma*, mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Zucchini oder Aubergine
- *Ciger Kavurma*, gebratene Leber vom Lamm mit Zwiebeln und Kräutern
- *mini Hamburger* mit hausgemachten Buns und Rindfleischpatty
- *mini fried Chickenburger*, knusprig frittiertes Hähnchen in hausgemachten Buns
- *mini Sandwiches*, Toastscheiben mit Lachs, Frischkäsecreme und Rucola
- *Croissant Sandwiches* mit Putensalami und Salat belegt
- *Club Sandwiches* mit Rindersalami, Ei, Tomate und Salat
- *Gurken-Mango Cocktail* mit Garnelen und Lauchzwiebeln

WUNSCHBUFFET



Türkische Desserts / Türk Tatlıları

- *Baklava*, Blätterteig mit Pistazien und Sirup *veggie*
- *Baklava-Cheesecakes*, Blätterteig mit Pistazien und Sirup auf leichtem Käsekuchen *veggie*
- *Helva*, orientalische Süßspeise mit Mehl, Butter & Zucker *veggie*
- *Sekerpare*, Mürbeteig-Plätzchen mit Sirup *veggie*
- *Lokma*, Süße frittierte Teigbällchen *veggie*
- *Çörek*, Gebäck mit Spekulatius, Nutella, Zimt & Erdnussbutterfüllungen *veggie*
- *Tahinli Çörek*, Gebäck mit Sesammus *veggie*
- *Kurabiye*, süße und salzige Plätzchen *veggie*
- *Revani*, Grießkuchen mit Zuckersirup *veggie*
- *Güllaç*, Süße, mit Rosenwasser aromatisierte Milch-Reisblätter *veggie*
- *Anne Sütlaçı*, Türkischer Milchreis *veggie*
- *Kadayıf Muhallebi*, Knusprige Engelshaar-Teigfäden mit Pudding *veggie*

Desserts / Tatlılar

- gemischter Obstsalat *vegan*
- gemischte Obstplatte *vegan*
- *Tartes*, Biskuitörtchen mit Vanillepudding und Beeren belegt *veggie*
- *Lemon Meringue*, Törtchen mit Zitronenpudding und Baiser *veggie*
- Pfirsich-Frischkäse-Teigtaschen *veggie*
- Pistazientiramisu *veggie*
- Tiramisu *veggie*
- Erdbeer-Tiramisu *veggie*
- Lotus-Tiramisu *veggie*
- Mousse au Chocolat oder Brombeer Mousse *veggie*
- Zitronen *Parfait*, mit Joghurt und Butterstreusel *veggie*
- Raffaello Cups, Schichtdessert mit Kokoscreme, weißer Schokolade & Kokosnuss *veggie*
- Bueno Cups, Schichtdessert mit weißer Schokolade und Haselnusscreme *veggie*
- Cookie Cups, Schichtdessert mit Oreo, Schokolade und Keksen *veggie*
- Solero Cups mit Mango-Maracuja-Creme und Butterstreusel *veggie*
- Griechischer Joghurt Cups mit Honig, Granola und Beeren *veggie*
- Biscoff Lotus Cups, Schichtdessert mit Pudding und Lotuscreme *veggie*
- Biscoff Lotus Waffeln und Schokowaffeln *veggie*
- Brownies mit *Tahin* und *Helva* *veggie*
- Cheesecakes mit weißer Schokolade und Zitrone *veggie*
- gemischte Blechkuchen Apfelkuchen, Kirschkuchen, etc. *veggie*
- mini Pancakes mit Nutella und Lotus Biscoff Creme *veggie*
- Toppings wie Oreo, Lotus, Karamell, Schokosauce, Mini Cookies, Popcorn und *Macarons* *veggie*
- Zimtschnecken *veggie*
- Mini Donuts mit Zimt *veggie*
- Schoko- oder Vanillepudding *veggie*

CHARCUTERIE CONES



CHARCUTERIE CONES

In umweltfreundlichem Hörnchen
- ab 50 Stk. Mindestbestellmenge € 15

feinste Käseauswahl, wie Parmigiano Reggiano, Gouda, Manchego, Castellano, Iberico oder Ziegenkäse *veggie*

Bresaola, luftgetrockneter Rinderschinken aus Italien und Rindersalami

Käsestangen, Cracker und Salzgebäck *veggie*

Gefüllte Oliven *veggie*

Nüsse und getrocknete, sowie frische Früchte *vegan*

FrISChe Kräuter und Blumen *vegan*

- auch komplett vegetarisch möglich -

SWEET CONES

In umweltfreundlichem Hörnchen
- ab 50 Stk. Mindestbestellmenge € 15

mini Brownie *veggie*

mini Lotus Biscoff Waffel *veggie*

mini Baklava, Blätterteigdessert *veggie*

Macarons *veggie*

mini Cookies *veggie*

Schokobrezeln, Schokorosinen, getrocknete Cranberries, Popcorn und Kekssticks *veggie*

FrISChe und getrocknetes Obst, sowie Kräuter und Blumen *vegan*

FRUITY CONES

In umweltfreundlichem Hörnchen
- ab 50 Stk. Mindestbestellmenge € 15

Saisonales Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Trauben, Blaubeeren & Brombeeren *vegan*

mini Cheesecake *veggie*

mini Lotus Biscoff Waffel *veggie*

Macarons *veggie*

Zitronenplätzchen, Kekssticks und Schokobrezeln *veggie*

getrocknete Ananas, Mango, Datteln, Cranberries, Kokosnuss, Apfel, Pflaumen, Bananenchips und mehr *vegan*

→ Serviert auf unserer einzigartigen Cone Wall

GRAZING TABLE



We make food art.



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*

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

- Pünktliche Lieferung, professioneller Aufbau und Abbau des Buffets
- Vermietung von Chafing Dishes, Wärmebehältern für die Hauptgerichte
- Bereitstellung von hochwertigem Serviergeschirr und Vorlegebesteck für alle Gerichte am Buffet
- Anschließende Reinigung des Geschirrs
- Schaffen Sie mit unserer orientalischen Tischdekoration eine besondere Atmosphäre: Vasen, Spiegel, Teppiche, Windlichter, Ständer, Plattformen, Kunstblumen und Eukalyptus am Buffet
- Wir gestalten das Buffet aufwendig und passend zum Event und Partymotto, wie z.B. Babyshower, Geburtstag, 1001 Nacht, Weihnachten, Henna, Floral/Frühling, Safari, Black & White, Pink, usw.
- Genießen Sie frisches und getrocknetes Obst als Teil der Buffetauswahl
- Unsere Partnerfloristen stellen frische Blumensträuße zur Verfügung, um das Ambiente abzurunden
- Bei Bedarf bieten wir auch den Verleih von Tischdecken für die Buffettische an
- Wählen Sie Ihre Wunschfarbe für die Servietten und verleihen Sie dem Buffet eine persönliche Note
- Klare Kennzeichnung der Speisen mit Menükarten, inklusive Hinweisen auf vegetarische und vegane Gerichte
- Umweltbewusstes Catering mit bio-abbaubarem 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



Alle Fingerfoodgerichte auch einzelportioniert möglich

Messe-Catering

Wir bieten einzigartiges Messecatering mit individuell verpacktem Fingerfood, erstklassig präsentiert auf unseren Acrylständen.

Mit einer großen und vielfältigen Auswahl an köstlich angerichteten Gerichten, kreieren wir mit unseren Buffets das i-Tüpfelchen zu Ihrem erfolgreichen Messeauftritt. Zudem stellen wir Servicepersonal zur Auffüllung des Buffets und Ausgabe der Speisen als Flying Buffet zur Verfügung.

Eine weitere Idee für ein kreatives Messe-Catering, das den Gästen noch lange im Gedächtnis bleibt: unsere personalisierbaren Charcuterie, Sweet & Fruity Cones!

MOON LOFT COLOGNE



Unser 250 qm Tageslicht-Mietstudio im industriellen Stil

MOON Loft - Eventloft in Köln-Nippes

Unser 250 qm großes Tageslichtloft im Industrie-Stil ist verteilt auf zwei Ebenen und besticht durch seinen offenen und lichtdurchfluteten Charakter. In den historischen Hallen der alten Gummiwarenfabrik von Franz Clouth, bietet das MOON Loft mit abwechslungsreicher und stilvoller Einrichtung und seinen orientalischen Akzenten eine große Auswahl an Motiven. Für unsere Geschäftskunden steht modernste Technik an Beamer, Leinwand, Konferenzraum mit 55" QLED TV sowie Glasfaserinternet mit 1000 MBit/s schnellen Leitung zur Verfügung.

Workshops, Seminare, Coachings, PR-Events, Fotoshootings & Dreharbeiten, Showrooms und sonstige Corporate Events sind hier bis 100 Personen möglich.

Mehr Infos unter: www.moonloft.de | Mail: hello@moonloft.de

SPECIALS



Business Catering

Ob warmes Mittagessen, Messeauftritt, Fingerfood 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

Sheker Kids - *Kindergartenverpflegung*

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 halal, ohne Schweinefleisch. Die Lieferung erfolgt bereits für Gruppen ab 30 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: www.KindergartenCatering-Koeln.de | Mail: kitas@sheker.de



Sheker Catering

Familiengeführt seit 2012.

Aachener Straße 412
50933 Köln

www.Sheker.de

Mail: info@sheker-catering.de
Socials: Sheker | [@shekercatering](https://www.instagram.com/shekercatering).