

WERELDS KERSTMENU

**Wereldlokaal Dunya heeft voor u een verrassend
Kerstmenu samengesteld met gerechten afkomstig uit
vele regio's.**

Voor onze gasten, maar ook voor onszelf heeft Kerst iets speciaals.

Het is een tijd van warmte en geluk.

Het vijfgangen, multiculturele Kerstmenu dat wij voor deze gelegenheid
samenstelden is uniek; u vindt het alleen bij

Dunya Lokanta.

De Dunya-koks hebben een evenwicht gevonden tussen gerechten uit
diverse keukens en uit vele windstreken. Zij 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 2010**

Dunya Lokanta biedt u het Kerstmenu aan voor:

1^e kerstdag €34,25 per persoon (min. 2 pers.)

2^e kerstdag €35,25 per persoon (min. 2 pers.)

Vegetarisch Kerstmenu €30,50 per persoon (min. 2 pers.)

Kinderen tot 12 jaar €13,50 (per kind)

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

Voor reserveringen en/of informatie:

DUNYA LOKANTA

Proveniersstraat 40a

Tel. 010-2430669 / 06-51291430

www.dunyalokanta.nl

webmaster@dunyacatering.nl



VIJFGANGEN WERELDS KERSTMENU

1^e gang: SOEPEN

Groentesoep (Turkije)

Aardappelen, jonge wortelen, doperwtten, ui, crème fraîche, bloem,
boter en kruiden

Of

Traditionele boerenkippensoep (Mesopotamië)

Kippendij met rijst en knoflook

2^e gang: (koude voorgerechten)

Çerkez tavuğu (Tsjetsjenië)

Gepureerde kipfilet met walnoten, knoflook, melk en boter

Borani (Mesopotamië/Perzië)

Spinazie met yoghurt, saffraan en knoflook

Soslu patlican (Turkije)

Fijngesneden aubergine, paprika en ui in kruidensaus

Havuçlu haydari (Turkije)

Jongwortel, frisse yoghurt, walnoten, fetakaas en knoflook

3^e gang: TUSSENGERECHTEN (warm)

Nuska boregi (Midden-Oosten)

Filodeeg van rijst, lams/kalfsgehakt, spinazie, walnoten, ui en chilisaus

Of

Sarma (warm) (Griekenland)

Gerolde druivenblad, rijst, pijnboompitten, ui, rozijn, kruiden en saus

4^e gang: HOOFDGERECHTEN (van de grill)

Semack mechoui (Libanon)

Gemarineerde zeewolffilet (Noordzee)

Kip Piri piri (Portugal)

Kippendij, tijm, basilicum, paprikapuree,
zwarte peper, limoensap en knoflook

Lamskotelet (Cuba)

Gemarineerde lamskotelet met Cubaanse kruiden

Sabzi grill (Perzië)

Champignon, tomaat, ui en paprika, van de grill

Tike kebab (Irak)

Gekruide lams/kalfhaas aan de spies

Garnalen (Europa)

Gemarineerde garnalen met ui en paprika

(HOUTGESTOOKTE OVEN)

Dolme kartole (Mesopotamië)

Aardappelen gevuld met kipfilet, ui, paprika, knoflook, kruiden en
bechamelsaus

Of

Patlicanli melemen (Midden-Oosten)

Gepureerde tomaat, aubergine, paprika, ui, peterselie, knoflook,
ei, kaas en kruiden

SURPRISE SALADE VAN DE CHEF-KOK

RIJST:

Boerenrijst (Armenië)

Gemengde groenten met Aziatische witte rijst

5e gang: NAGERECHTEN

Mix van diverse desserts

**Karamelijs, mandarijnen, kiwi, mango en baklava
(Dunya Lokanta)**