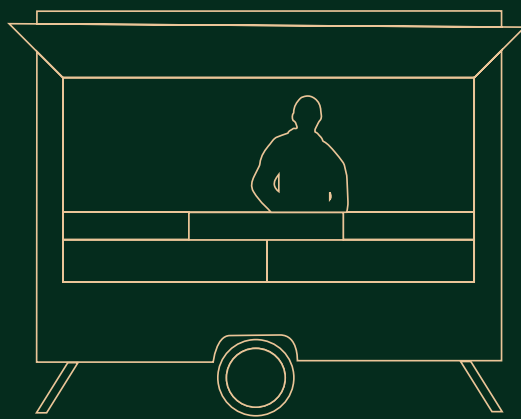




www.old-aleppo.ch
info@old-aleppo.ch



STREET FOOD



CATERING



Spirit und Ökologie

„Unser Ziel ist es, den Austausch zwischen Kulturen zu fördern.“

Spirit

Bei old Aleppo gilt die Grundregel: Höchste Qualität mit vollem Elan. Bei uns liegt der Fokus auf Innovation und der Zufriedenheit unserer Gäste. Denn hinter den kulinarischen Erlebnissen mit old Aleppo steckt mehr als perfektionierte Rezepte und marktfrische Zutaten. Das Ziel von old Aleppo ist es, den Austausch zwischen Kulturen zu fördern. Mit unserem Street Food- und Catering-Angebot schaffen wir einen Raum für diesen Austausch, denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen.

Ökologie

Innovation bedeutet für uns auch ökologisch nachhaltig zu arbeiten. Bei uns gilt: recycelbare Verpackungen ohne Aluminium, unbedingte Abfalltrennung, Gemüse und Fleisch möglichst aus ökologischer Landwirtschaft und natürlich ein stets waches Umweltbewusstsein.

Schawarma

Grilliertes geschnetztes Poulet (CH), mit frittierten Kartoffeln dazu Salzgurken, frische Tomaten und hausgemachte Knoblauchsauce im Fladenbrot.

Poulet (CH)



Falafel

Hausgemachte Falafel mit frischem Salat, Tomaten und Pfefferminze, dazu Salzgurken, Hummus und Tator im Fladenbrot. (Auch Vegan erhältlich)

Vegetarisch



Makali

Grilliertes Gemüse mit frittierten Blumenkohl und Kartoffeln, dazu frische Tomaten, Salzgurken, hausgemachte Knoblauchsauce und Tahini im Fladenbrot.

Vegan



Meria

Herzhaft gewürztes Lammhackfleisch (CH), grilliert in Fladenbrot, dazu hausgemachtes Hummus, Knoblauchsauce und Gemüse.

Lamm (CH)



Gemischter Teller

Schawarma und Meria auf einem Teller mit frittierten Kartoffeln und Blumenkohl, frischem Gemüse, hausgemachter Knoblauchsauce und Hummus.

Poulet & Lamm (CH)



Veganer Teller

Hausgemachte Falafel und Kebne Naye auf einem Teller mit frittierten Kartoffeln und Blumenkohl, frischem Gemüse und hausgemachter Knoblauchsauce, dazu Hummus und Tahini.

Vegan



Veganer Teller
Gemischter Teller
Meria



Falafel
Makali
Schawarma



Getränkévorschlag

für Glasflaschen

Gazosa - Mirtillo, Arancita und Ginger

Vivi Cola

Mate el Toni

Valser Wasser - mit und ohne Kohlensäure

Pro Flasche - 33cl / 4.00 CHF +Depot



Voraussetzungen

Platzbedarf Anhänger

4.8m	Front inkl. Deichsel
2.1m	Breite (+1.5m mit offener Klappe)
2.8m	Höhe

Stromanschluss

CCE 25 Ampere (bis zu 50 Personen)
CCE 32 Ampere (unbeschränkt)

Wenn der Abstand von Steckdose zu Anhänger über 20m misst, muss dies mitgeteilt und ein Verlängerungskabel ausgeliehen werden.

Anzahl Personen

Ein Street Food Catering kann grundsätzlich ab 40 Personen durchgeführt werden. Für spezialanfragen können Sie uns kontaktieren.

Preise

Der Preise für ein Street Food Catering wird mit diversen Faktoren berechnet. Für eine Offerte benötigen wir folgende Angaben:

- **Anzahl Personen**
- **Gewünschte Speisen (siehe Seite 3)**
- **Anzahl und Art der Getränke**
- **Ort (Reisezeit von Zürich)**
- **Zusätzlicher Service**

Auch möglich ist es das die Gäste Individuell für ihre Speise aufkommen. Falls die Zahl der Gäste in diesem Fall bei unter 60 Personen liegt, verrechnen wir eine Pauschale für die Anfahrt und Vorbereitungskosten.

Putzpersonal

50.- /h

Entsorgung

50.- /m³

Dekoration

Auf Anfrage