„Treffpunkt des guten Geschmacks„

Syrisch Deutsches Restaurant

Sham

Die Top Adresse in Sachen
Syrisches Catering & Veranstaltungsservice

Rundum Wohlfühlpaket für Ihre Veranstaltung bis zu 130 Personen

Restaurant „Sham“
am Schmidthorster Dom
Holtener Str. 176 in 47167 Duisburg-Neumühl
Tel. : 0203 / 44989672

Wer sich ein Bild von der syrischen Lebensart machen möchte, ist gut beraten, bei der Esskultur der Syrer zu beginnen. Sowohl im täglichen Leben, als auch zu besonderen Anlässen, spielt das Essen eine außerordentlich große Rolle. Es ist ein gesellschaftliches Ereignis, über das noch Tage später gesprochen wird. Man trifft sich beim Essen, um sich mit Freunden und Verwandten auszutauschen, und nimmt sich Zeit, in Ruhe zu speisen. Da die syrischen Familien für gewöhnlich groß sind, bedecken viele verschiedene Speisen den Tisch, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Außerdem ist es für die Reputation des Gastgebers von großer Wichtigkeit, dass der Tisch großzügig gedeckt ist und kein Gast hungrig sein Haus verlässt. Ganz nach dem Motto: je vielfältiger das Essen, desto besser der Gastgeber. „Al Akl ala Add el Mahabbeh“, der Gast wird aufgefordert, so viel zu essen, wie er den Gastgeber liebt.

Yamens Küche

Bei uns in Yamens Sham Restaurant finden Sie die oben beschriebenen Charakteristika der syrischen Küche vereint mit Qualität und Frische. Yamens Philosophie ist es, seinen Gästen in Deutschland die typisch syrische Küche zu präsentieren, ganz so, wie er sie als junger Mann von seinen Eltern kennengelernt hat.

Diese syrische „Hausmannskost“ ist aromatisch und liegt herrlich leicht im Magen, ohne zu beschweren. Frische Kräuter und Gewürze wie Minze, Petersilie, Koriander, Zimt, Piment, Nelken, Kreuzkümmel oder Kardamon sind charakteristisch. Die Gerichte sind dadurch schmackhaft und würzig, jedoch nicht scharf.

Das Besondere an Yamens Küche ist, dass jedes Gericht einzeln und á la Minute mit viel Liebe zum Detail zubereitet wird. Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Ihren persönlichen Änderungswünschen beraten wir Sie deshalb gern und ändern die Gerichte entsprechend Ihren Wünschen ab. Sprechen Sie uns einfach an!

Syrisch Deutsches Restaurant
Sham

Feine Köstlichkeiten und Vorspeisen:

- **Yalanji** Gerollte Weinblätter mit Reis- und Gemüsefüllung
- **Humus** Kichererbsen-Sesampaste
- **Mtable** Auberginencreme mit geröstetem Brot
- **Adas** Linsensuppe
- **Kebe** Bulgur gefüllt mit Hackfleisch
- **Sambusak** Teigtaschen mit Hackfleisch-, Spinat- oder Käsefüllung
- **Sorki** Traditioneller syrischer Käsesalat mit Tomaten und Olivenöl
- **Patate Harra** Frittierte Kartoffelwürfel mit Koriander und Knoblauch
- **Falafel** Falafel mit Joghurtsauce und syrischem Brot

Salate:

- **Tabouleh** Petersiliensalat mit Bulgur, Tomaten und Olivenöl
- **Fatoush** Gemischter Salat mit geröstetem Brot
- **Schwander** Salat mit roter Bete und Sesampaste
- **Jajier** Ruccola-Salat mit Granatapfelsauce
- **Fasoulie bl Sehit** Grüne Bohnen, Tomaten und Olivenöl
- **Hummus** Salat mit Olivenöl, Zitronensaft, Sesampate, Tomaten und Petersilie
- **Foul** Bohnensalat mit Joghurtsauce und Olivenöl

Syrisch Deutsches Restaurant
Sham

Hauptgerichte:

Als Beilage kann statt Reis auch Bulgur gewählt werden

- **Kabab Hindi** Rinderhackballen mit Tomaten, Zwiebeln und syrischem Reis, Nüssen
- **Ardi Shoki** Gefüllte Artischokenherzen mit Hackfleisch, Erbsen, Möhren und syrischem Reis
- **Mandi** Hähnchenfleisch mit geräuchertem syrischen Reis, scharfer Soße, Nüssen und Joghurtsalat
- **Mlouchia** Muskraut (Malve) mit Hähnchenfleisch, Zitrone und syrischem Reis
- **Ouzie** Gefüllter Blätterteig mit Reis, Erbsen und Lammfleisch mit Joghurtsoße
- **Kousa blaban** Zucchini mit Hackfleisch gefüllt in Joghurtsoße mit Nüssen dazu syrischer Reis
- **Mjadara (veg.)** Bulgur mit Linsen und gerösteten Zwiebeln dazu Tomatensalat
- **Mousaka (veg.)** Mediterranes Gemüse mit Tomaten an Reis
- **Dajab al fern** Hähnchen mit Kartoffeln und Gemüse an Granatapfelsauce im Ofen
- **Mnasale** Gerollte Aubergine mit Hackfleisch dazu Reis
- **Makloube** Auberginen-Reistopf mit Hackfleisch, Nüssen und Johgurtsalat
- **Shakryie** Lammfleischgericht dazu syrischer Reis und Joghurtsoße
- **Basela** Erbsen & Möhren mit syrischem Reis und Hackfleisch (Rind oder Lamm)
- **Fasulie** Grüne Bohnen mit Lammfleisch, Tomatensauce und syrischem Reis
- **Yakhai** Hähnchen an Kichererbsen, Möhren, Kartoffeln dazu Reis oder Bulgur
- **Kebe Labanieh** Mit Hackfleisch gefüllte Bulgurballen in Joghurtsauce

Fingerfood:

-	**Hummus**	Canapés mit Pinienkernen
-	**Mtabel**	Canapés mit Walnüssen
-	**Sorki**	Canapés mit syrischem Käsesalat
-	**Labneh**	Canapés mit Frischkäse, Sesam und schwarzem Sesam
-	**Kebe**	Bulgur gefüllt mit Hackfleisch
-	**Sambusak**	Teigtaschen mit Hackfleisch-, Spinat- oder Käsefüllung
-	**Yalanji**	Gerollte Weinblätter mit Reis- und Gemüsefüllung
-	**Baklaua**	Blätterteig mit Milchcremefüllung
-	**Baklaua**	Blätterteig mit Pistazien

Ab 20 Personen als Fingerfood-Büffet
5 Stk 10,00€ / Person

Dessert:

-	**Baklaua**	Blätterteig mit Milchcremefüllung
-	**Baklaua**	Blätterteig mit Pistazien
-	**Halavet el Jibn**	Süßspeise mit Grieß und Mozzarella
-	**Mhalaye**	Milchspeise mit Nüssen
-	**Katayif**	Minipfannkuchen mit arabischer Puddingfüllung
-	**Knafeh**	süße Fadennudeln mit Mozzarella
-	**Syrisches Gebäck**	mit Pistazien

Aus den vorgenannten Speisen erstellen wir Ihnen gerne auch individuelle Büffets ab 15 Personen zum Preis von 18,50€ pro Person.

Zum Beispiel:

Vorspeisen

Kebe - Bulgur gefüllt mit Hackfleisch
Humus - Sesampaste mit Olivenöl
Yalanji - gerollte Weinblätter mit Reis und Gemüsefüllung

Salat

Tabouleh - Petersiliensalat

Hauptspeisen

Mandi - Hähnchenfleisch mit geräuchertem syrischen Reis, scharfer Soße, Nüssen und Joghurtsalat
Kabab Hindi - Hackballen mit Tomaten, Zwiebeln und syrischem Reis, Nüssen

Desserts

Mhalaye - Milchspeise mit Nüssen
Knafeh - süße Fadennudeln mit Mozzarella

Büffets ab 15 Personen inkl. 3 Vorspeisen / 1 Salat / 2 Hauptgereichte / 2 Desserts 18,50€ pro Person
Büffets unter 15 Personen nach individueller Absprache

Unsere Köche beraten Sie gerne auch zu individuellen Wünschen

Getränke:

Weißweine

Chateau Heritage Blanc de Blanc	0,75 l Fl. 12,50 €
Cuvèe 2017, Blank de Noir	0,75 l Fl. 12,50 €
Leichtigkeit des Seins, Blanc de Noir	0,75 l Fl. 15,00 €

Rotweine

Chateau Heritage Plasir du Vin 2016	0,75 l Fl. 15,00 €
Chateau Heritage 9 2017	0,75 l Fl. 12,50 €
Anciens Temps rot 2017	0,75 l Fl. 15,00 €
Rotwein Spätburgunder 2014, trocken	1,00 l Fl. 16,50 €

Weißherbst/Rose

Rose Spätburgunder Weißherbst	0,75 l Fl. 12,50 €
Anciens Temps Rose 2017	0,75 l Fl. 15,00 €

Softdrinks und Heißgetränke nach Vereinbarung

Ausrüstungsgegenstände/ Verleihservice / Personal

- Gläser aller Art	pro Stück		0,40 €

Geschirrverleih für Ihre Feierlichkeit

als Komplett - Set	gespült zurück	4,50 €
	ungespült zurück	6,50 €

- Bierzeltgarnitur	Stück	15,00 €
- Stehtisch	Stück	10,00 €
- Tischdecken Duni 1,30 x 2,20 m	Stück	5,00 €
- Spanferkelgrill	pro Tag und Stück	120,00 €

- Koch pro Std. vor Ort	25,00 €
- Servicekraft pro Std. vor Ort	20,00 €

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten für Sie aus.
Auch können Sie gerne unser Rundum-Sorglos-Paket in Anspruch nehmen.

Geschäftsbedingungen:

Alle ausgezeichneten Preise unserer Speisen verstehen sich inklusive 7% Mehrwertsteuer.
Alle Dienstleistungen von Personal und Ausrüstungsgegenständen/ Geschirr enthalten 19% Mehrwertsteuer.

Änderungen der Preise oder angebotenen Speisen behalten wir uns vor.

Lieferungen ab einem Bestellwert von 180,00 € innerhalb Duisburg frei Haus.

Unter der o.g. Grenze berechnen wir 10,00 € Anfahrtsgebühren
Sonn- und Feiertagszuschlag generell 15,00 €
Ab einem Bestellwert von 300,00 € holen wir geliehene Ausrüstungsgegenstände innerhalb Duisburgs kostenfrei ab.

Außerhalb Duisburg, Zuschlag je gefahrener Kilometer plus 0,40 €

Für die von uns ausgeliehen Ausrüstungsgegenstände sowie Geschirr, Platten, Schüsseln, Karaffen, Chafing Dishes etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Auftraggeber.

Alle von uns geliehenen und gelieferten Gegenstände sind im gespülten Zustand, wenn nicht anders vereinbart, innerhalb von drei Tagen an uns zurück zu bringen.

Die gelieferten Waren sind bei Anlieferung, wenn nicht anders vereinbart, beim Fahrer ***bar*** zu zahlen.

Wir halten uns das Recht höherer Gewalt vor, d.h. von uns unverschuldeter Ereignisse und Beeinträchtigung der Liefermöglichkeiten, entbinden wir uns von der Lieferpflicht, ohne dass Schadensersatzansprüche entstehen. Als Fälle höherer Gewalt gelten unter anderem auch Transportbehinderungen und Betriebsstörungen,

Der Auftraggeber erklärt sich mit den allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden. Alle nicht aufgeführten Bestimmungen bedürfen der Schriftform.

Gerichtsstand ist Duisburg
Stand 09.2019

Syrisch Deutsches Restaurant
Sham

Notizen:

Syrisch Deutsches Restaurant

Sham

Unsere Räumlichkeiten

Unser Restaurant für ca 30-35 Personen

Bei passenden Temperaturen können Sie gerne auch unsere Terrasse nutzen

Größere Feiern richten wir gerne für Sie im Agnesheim in unmittelbarer Nähe zum Restaurant aus

Syrisch Deutsches Restaurant
Sham

Eindrücke unserer Büffets

Impressum:

Projekt LebensWert gemeinnützige GmbH
Holtener Str. 172
47167 Duisburg
Tel.: 0203/54472600
Fax: 0203/54472612
E-Mail: info@projekt-lebenswert.de
Web:http:// www.projekt-lebenswert.de

Reg. Gericht Duisburg: HRB 19495
Geschäftsführer: Pater Tobias A. Breer O.Praem. USt Nr: 107
Kontoverbindung: Bank im Bistum Essen
Kto. 10766028
BLZ. 36060295
BIC GENODED1BBE
IBAN DE56360602950010766028