

**„Treffpunkt des guten
Geschmacks,,**



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!



Feine Köstlichkeiten und Vorspeisen:

- **Humus** Kichererbsen-Sesampaste
- **Mtable** Auberginencreme mit geröstetem Brot
- **Baba Gannoj** Auberginen-Püree mit Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft, Granatapfelsoße, Olivenöl, Wallnüsse und Brot
- **Muhamara** Ein Dip aus Paprika, Walnüsse, Paniermehl, Paprikamark, Sesampaste, Olivenöl und Granatapfelsoße
- **Labneh** Frischkäse, Sesam, schwarze Sesam, Olivenöl, Minze
- **Adas** Linsensuppe
- **Yalanji** Gerollte Weinblätter mit Reis- und Gemüsefüllung
- **Kebe** Bulgur gefüllt mit Hackfleisch
- **Sorki** Traditioneller syrischer Käsesalat mit Tomaten und Olivenöl
- **Patate Harra** Frittierte Kartoffelwürfel mit Koriander und Knoblauch
- **Falafel** Frittierte Kichererbsen mit Joghurtsauce und syrischem Brot
- **Baba Gannoj** Auberginen-Püree mit Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft, Granatapfelsoße, Olivenöl, Wallnüsse und Brot
- **Sambusek** Gerollter Blätterteig, gefüllt mit Käse, Sesam und Petersilie oder mit Spinat und Granatapfel

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, Sesampaste, Tomaten und Petersilie
- **Foul** Bohnensalat mit Joghurtsauce und Olivenöl

Hauptgerichte - Vegetarisch:

- **Bamyeh** Okra-Gemüse mit Koriander und Tomatensoße, Knoblauch dazu Reis
- **Bulgur bl Bandura** Bulgur mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Tomaten, Koriander, Zwiebeln
- **Fasuliyeh bl set** Grüne Bohnen, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Koriander, Zwiebeln
- **Mousaka** Mediterranes Gemüse mit Tomaten an Reis
- **Mjadara** Bulgur mit Linsen und gerösteten Zwiebeln dazu Tomatensalat



Hauptgerichte: Als Beilage kann statt Reis auch Bulgur gewählt werden

- **Kabab Hindi** Rinderhackballen mit Tomaten, Zwiebeln und syrischem Reis, Nüssen
- **Ardi Shoki** Gefüllte Artischocken-Herzen mit Hackfleisch, Erbsen, Möhren und syri. Reis
- **Mandi** Hähnchenfleisch mit geräuchertem syri. 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 syr. Reis
- **Dajab al fern** Hähnchen mit Kartoffeln und Gemüse an Granatapfelsauce im Ofen
- **Mnasale** Gerollte Aubergine mit Hackfleisch dazu Reis
- **Makloube** Auberginen-Reis-Topf mit Hackfleisch, Nüssen und Joghurtsalat
- **Shakryie** Lammfleischgericht dazu syrischer Reis und Joghurtsoße
- **Basela** Erbsen & Möhren mit syrischem Reis und Hackfleisch mit Rind oder Lamm
- **Fasulie** Grüne Bohnen mit Lammfleisch, Tomatensauce und syrischem Reis
- **Yakhani** Hähnchen an Kichererbsen, Möhren, Kartoffeln dazu Reis oder Bulgur
- **Kebe Labanieh** Mit Hackfleisch gefüllte Bulgur-Ballen in Joghurtsauce
- **Msakhan** Gerolltes Fladenbrot mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln, arabische Gewürze, Olivenöl, dazu ein Dip aus Sesampaste
- **Lahmeh bsahen** Rinderhackfleisch aus dem Backofen, auf Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln
- **Freekeh** Grüner Weizen mit Erbsen, Nüssen mit Lammfleisch oder Hähnchen
- **Shish** Gegrillte Hähnchen-Spieße mit Reis und Mayo-Salat.



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 |

Dessert:

- | | |
|---------------------------|---|
| - Baklawa | Blätterteig mit Milchcremefüllung |
| - Baklawa | 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 |
| - Baklawa | Blätterteig mit Milchcremefüllung |
| - Baklawa | Blätterteig mit Pistazien |

Ab 20 Personen als Fingerfood-Büffet

5 Stück 11,50€ / Person

Aus den vorgenannten Speisen erstellen wir Ihnen gerne auch individuelle Buffets ab 15 Personen zum Preis von 23,50 € 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 syrischem 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

Buffets ab 15 Personen inkl. 3 Vorspeisen / 1 Salat / 2 Hauptgerichte / 2 Desserts
Buffets unter 15 Personen nach individueller Absprache.

23,50 € pro Person

Unsere Köche beraten Sie gerne auch zu individuellen Wünschen



Getränke:



Weißweine

Chateau Heritage Blanc de Blanc	0,75 l Fl. 14,50 €
Cuvée 2017, Blanc de Noir	0,75 l Fl. 14,50 €
Leichtigkeit des Seins, Blanc de Noir	0,75 l Fl. 16,00 €

Rotweine

Chateau Heritage Plasir du Vin 2016	0,75 l Fl. 16,00 €
Chateau Heritage 9 2017	0,75 l Fl. 14,50 €
Anciens Temps rot 2017	0,75 l Fl. 16,00 €
Rotwein Spätburgunder 2014, trocken	1,00 l Fl. 16,50 €

Weißherbst/Rose

Rose Spätburgunder Weißherbst	0,75 l Fl. 14,50 €
Anciens Temps Rose 2017	0,75 l Fl. 16,00 €
Chateau Heritage Cuvée Saint Elie -Rose	0,75 l Fl. 16,50 €

Alkoholfreie Weine

Torres Natureo Muscat Blanc	0,75 l Fl. 16,00 €
Torres Natureo Syrah-Cabernet Seuvingon	0,75 l Fl. 16,00 €

Sekt

Fürst von Metternich, Riesling Sekt trocken	0,75 l Fl. 22,50 €
---	--------------------

Softdrinks und Heißgetränke nach Vereinbarung

- Gläser aller Art	pro Stück	0,40 €
--------------------	-----------	--------

gespült zurück	4,50 €
ungespült zurück	6,50 €

- 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 € Anfahrsgebühren

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 zurückzubringen.

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 02/2022



Notizen:

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

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](http://www.projekt-lebenswert.de)

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