



Speisekarte | Nana Catering

Wir kochen mit viel Liebe – und immer frisch.

„Nana“ hat viele Bedeutungen: in bestimmten Gegenden im Schwarzmeerraum bedeutet Nana „Mama“, im Arabischen und Persischen hingegen „Minze“ – wie auch immer wir es betrachten: zu uns passen beide Lesarten. Denn wir lieben die Küche unserer Mütter und Großmütter.

Wir kochen Gerichte, die Kindheitserinnerungen und mediterrane Sonnenküche zugleich sind. Es sind Gerichte, die man aus dem Urlaub kennt.

Eine Kundin sagte kurz nach unserer Gründung, so ein gutes und leckeres Essen kenne sie nur aus dem Urlaub. **Ein Stückchen Urlaub zu Hause – genau das wollen wir schaffen!**

Wir lieben die Aromen, Gewürze und Geschmäcker der mediterranen und orientalischen Küchen des Südens: Frische Minze und auch viele andere grüne Kräuter sind aus unserer Nana-Küche nicht wegzudenken.

Ein bisschen Mama, ein bisschen Minze – und ganz viel Herz!







Suppen

Almsuppe: Joghurtsuppe mit Minzbutter^{1,3,7}

Eine perfekte Suppe für den Sommer, da man die Suppe auch lauwarm oder zimmerwarm genießen kann. Die Suppe besteht aus Joghurt, Sahne, Gerstenkörnern und Minzbutter. Es ist die Lieblingssuppe meiner Oma und deshalb auch die erste Suppe, die ich fehlerfrei zubereiten konnte!

Rote Linsensuppe¹

Die klassische türkische Linsensuppe, ein echter Klassiker! Mein Tipp: Eine super Ergänzung zu Fingerfood als Sattmacher, Aufwärmer und Klassiker zugleich. Sie besteht aus roten Linsen, Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren. Man serviert dazu gerne Zitronenspalten, ein paar Chiliflocken und kann die Suppe perfekt mit unserem hausgebackenen Fladenbrot essen.

Unser Sommerliebling: Tomatensuppe¹

Unsere Tomatensuppe besteht aus reifen und saftigen Tomaten, daher bieten wir sie auch nur im Sommer an – dann schmeckt sie einfach am besten. Dazu servieren wir geriebenen Käse, der auf der Suppe wunderbar schmilzt. Die Tomatensuppe ist ein Rezept meines Mannes Ferhat. Er kann die Suppe echt am besten!

Hühnersuppe¹

Es gibt viele Familienrezepte für die perfekte Hühnersuppe. Unsere besteht aus Hühnerfleisch, frischen Tomaten, fein gehackter Paprika und Suppennudeln.

Kürbissuppe mit Safran

Unsere Kürbissuppe bereiten wir aus Hokkaidokürbis, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln zu. Der Kürbis wird zunächst im Steinofen geröstet und kommt erst dann in den Topf. Als besonderes Gewürz verwende ich Safran. Optional mit karamellisierte Pistazienkernen, Kürbiskernen oder Kräutersalsa als Topping.

**„Es ist die Lieblingssuppe meiner Oma
und deshalb auch die erste Suppe,
die ich fehlerfrei zubereiten konnte!“**

Fehime Dogan über die Almsuppe mit Minzbutter



Vorspeisen

Scharfe Tomaten-Paprikasalsa

Salsa, hauptsächlich aus Tomaten und Paprika, mit etwas Chili. Perfekter Dip zum Grillen, vegan.

Unser Tsatsiki mit Gurken⁷

Geriebene Gurken im Joghurt mit getrockneter Minze. Mit oder ohne Knoblauch möglich.

Haydari⁷

Türkische Joghurt-Weißkäse-Creme mit Minzbutter.

Hummus

Kichererbsencreme mit Tahina und Kreuzkümmel. Mit Hackfleischtopping möglich. Im Winter mit Granatapfel-Minztopping, im Sommer mit Gemüse.

Paprika-Joghurt-Dip mit gerösteten Walnüssen^{7,8}

Rote Paprika werden zuerst im Steinofen geröstet, dann geschält und mit Joghurt vermenget. Darauf geben wir unsere gewürzten und gerösteten Walnusskerne.

Muhammara: Paprika-Walnuss-Dip^{1,8}

Typischer Paprika-Walnuss-Dip aus den orientalischen Küchen. Auch hier werden die Paprika vorab im Steinofen geröstet. Mit Granatapfelsirup und Kreuzkümmel abgeschmeckt.

Baba Ghanoush: Orientalischer Auberginendip

Creme aus gerösteten Auberginen, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch. Mit Petersilie und Granatapfelsirup abgeschmeckt.

Geröstete Auberginen mit Curry-Joghurt^{7,8}

Ein Ottolenghi-Klassiker: Mit gerösteten roten Zwiebeln, Mandeln und Granatapfelkernen.

Nana-Style: Unser Joghurt-Quark-Dip⁷

Mamas bekannter Joghurt-Quark-Dip mit Dill. Perfekt zum Dippen von frischem Gemüse oder Brot.

Mini-Auberginenröllchen⁷

Mit Käsefüllung, darauf geben wir gehackte Tomaten.

Scampi al Forno²

Scampis mit Tomaten und Knoblauch aus dem Steinofen. Nach dem Backen geben wir frische Petersilie über die warmen Scampis.

Rote-Bete-Carpaccio⁷

Rote Bete, Rucola und Balsamico. Mit Parmesan möglich, sonst vegan.



Caprese⁷

Ein Klassiker der mediterranen Küche: Tomate, Mozzarella und Basilikum.

„In der israelischen Küche verbirgt sich hinter Shakshuka eine Eierspeise. In der türkischen Küche ist Shakshuka eine vegane Vorspeise aus frittierten Auberginenwürfeln in würziger Tomatensalsa.“

Fehime Dogan über Shakshuka





Snacks

Gefüllte Weinblätter und Gemüse mit Kräutern und Reis

Wahlweise gemixt oder einzeln: Gefüllte grüne Paprika, gefüllte getrocknete Auberginen, gefüllte Weinblätter und gefüllte Kohlblätter (Kohlblätter nur im Winter). Die hausgemachte Füllung besteht aus Reis und Kräuter, vegan.

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch-Kichererbsen-Füllung und Tomatensauce

Wir nutzen besonders kleine Zucchini, die vor dem Füllen in wenig Öl frittiert werden. Ein Rezept aus der Provinz Hatay. Sihil Mahsi nennt man es in der Gegend.

Gefüllte Teigtaschen: Wahlweise mit Käse-, Kartoffel-, Hackfleisch- oder Spinatfüllung⁷

Unterschiedlich gefüllte Teigtaschen. Die Teigtaschen mit Kartoffelfüllung sind vegan möglich. Teigtaschen mit Käsefüllung servieren wir gerne mit einem Sweet-Chili-Chutney (selbstgemacht, leicht scharf).

Hausgemachte Zucchinipuffer^{1,3}

Mit Kartoffeln und Dill. Auf Wunsch servieren wir die Puffer auf einem Joghurt-Dip.

Rinderhackfleisch-Frikadellen oder -Spieße^{1,3}

Unser gewürztes Hackfleisch, wahlweise als kleine Frikadellen oder Spieße.

Lahmacun⁷

Dünner, hausgemachter Teigfladen, bestrichen mit einer gewürzten Hackfleisch-Tomaten-Mischung, vegan ohne Hackfleisch möglich.

Rote Linsenlaibchen¹

Hauptbestandteil sind rote Linsen, gemischt mit feinem Bulgur. Sie werden weder gebacken noch frittiert. Perfekte Alternative zu Frikadellen, denn die Laibchen sind vegan.

Frikadellen-Sandwich mit Salat und Dressing^{1,3}

Rinderhackfleischfrikadellen als Sandwich-Variante mit Brot, Salat und Joghurtdressing.

Hähnchen-Curry-Bällchen³

Mit Pinienkernen und Ananas.

Mini-Hamburger^{1,7}

Aus Rindfleischpatties, Cheddar, Salat und Dressing.



Bulgur-Wraps in Sushi-Größe ¹

Wraps, gefüllt mit einer vegetarischen Bulgurmasse (die Masse besteht aus sehr feinem Bulgur, Gewürzen und Granatapfelsirup). Ein Streetfood-Klassiker aus der Türkei. Man nennt es hier Cigköfte. Veganes Fingerfood im Orient-Style.

Süßkartoffel-Galettes^{1,3,7}

Süßkartoffelscheiben auf Blätterteig, mit Sauerrahm, Parmesan, Petersilienöl und Kürbiskernen.

Canapé mit Avocadocreme, Kapern, frischen Tomaten und Dill¹

Veganes Fingerfood im Orient-Style.

Auberginen-Tahini-Canapé mit gerösteten Zwiebeln & Walnüssen^{1,8}

Hausgeröstete Auberginen aus dem Steinofen, vereint mit cremigem Tahini, bilden die Grundlage dieses Canapés. Verfeinert mit einem Topping aus zarten, gerösteten roten Zwiebeln und knackigen Walnüssen.

Veganes Fingerfood im Orient-Style.

„Für den Teig nutze ich ein traditionelles Familienrezept, das im Steinofen gebacken wird. Den Belag bereiten wir auf Wunsch auch vegan zu.“

Fehime Dogan über Lahmacun





Salate

Bulgursalat¹

Türkischer Bulgursalat mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze, vegan.

Fattoush-Salat^{1,7}

Gemüse-Brot Salat in Buttermilch-Dressing mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Zwiebeln und frischen Kräutern. Gewürzt mit Sumach. Die Buttermilch wird selbstgemacht.

Rote-Bete-Salat mit Honig-Chili-Walnüssen und Weißkäse^{7,10}

Die Rote Bete marinieren wir in einer Senf-Vinaigrette.

Marinierter Möhrensalat mit Zimt und Joghurt⁷

Die Möhren marinieren wir in einem Zimt-Knoblauch-Öl, serviert auf einem Joghurtbett.

Olivensalat mit Walnüssen⁸

grüne Oliven, Tomaten, Gurken, Granatapfelkerne, Walnüsse und frische Minze, nur im Winter aufgrund des Granatapfels, vegan.

Rucolasalat mit Tomaten⁷

Rucola, Tomaten, Mozzarella und Parmesan, vegan möglich.

Unser Zwiebelsalat

rote Zwiebeln, Petersilie, Sumach-Gewürz, Zitrone und Olivenöl, perfekt zum Grillen, vegan.

Kartoffelsalat^{3,7}

Kartoffeln, Cornichons & Eier. Der deutsche Kartoffelsalat-Klassiker mit Remoulade. Für die, die es nicht komplett orientalisch haben wollen oder einfach Lust auf einen wunderbaren Klassiker haben.

Gerösteter Blumenkohl mit Kurkuma

Blumenkohl wird im Steinofen geröstet. Die schöne, gelbe Farbe kommt durch Kurkuma. Dazu servieren wir eine Tomaten-Petersilien-Salsa, vegan.

Unser Spinat-Dattel-Salat mit roten Zwiebeln und gerösteten Mandeln⁸

mit Sumach-Gewürz, vegan.

Würzige Kichererbsen mit buntem Salat

Gewürzte Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Paprika, Radieschen, roten Zwiebeln und frische Kräuter, vegan.



Melonensalat mit Weißkäse und Minzblättern⁷

Saisonal, nur im Sommer. Diesen Melonensalat gab es früher immer im Urlaub an der Schwarzmeerküste am Strand. Es war heiß und man brauchte einfach etwas Leichtes. So gab es immer frische Melonen mit Käse und etwas Brot dazu.

Geröstete Kartoffeln mit Tomaten, Zitrone und Kräutern

Als Salat oder als Beilage geeignet. Als Topping servieren wir frische Kräuter, wahlweise Dill, Petersilie oder Koriander.

Zucchini – Linsen- Salat mit Walnuss-Zwiebel-Topping⁷

Erfrischender Salat aus gerösteten Zucchini und zarten grünen Linsen, die in einem cremigen Joghurt-Dressing mit frischem Dill verfeinert werden. Getoppt wird der Salat mit einer goldbraun gerösteten Mischung aus karamellisierten Zwiebeln und knackigen Walnüssen.

Süßkartoffeln mit Joghurt-Zitronen-Dip und frischer Minze⁷

Marinierte Süßkartoffeln aus dem Steinofen, mit Joghurt-Zitronen-Dip und frischer Minze als Topping.

„Es war heiß und man brauchte einfach etwas Leichtes. So gab es immer frische Melonen mit Käse und etwas Brot dazu.“

Fehime Dogan über den Melonensalat mit Weißkäse und Minze, den es früher am Strand gab



Beilagen

Reis mit gerösteten Suppennudeln

Ein Klassiker der türkischen Küche, vegan möglich.

Reis

mit Minze und Granatapfel-Oliven-Salsa, vegan möglich.

Bulgurreis¹

Wahlweise mit Gemüse (vegan) oder mit Tomaten-Auberginen und Zitronenjoghurt

Röstkartoffeln

Marinierte Süßkartoffeln

mariniert mit Olivenöl und Gewürzen wie Thymian.

Hausgemachte Mini Fladen aus dem Steinofen^{1,3,11}

vegan möglich.



Hauptgericht

Auberginenauflauf mit Kichererbsen und Tomaten

gewürzt mit Zimt und Kreuzkümmel, vegan.

Ratatouille

Auberginen, Tomaten und Zucchini auf Tomaten-Paprika-Basilikumsauce, vegan.

Gefüllte, geschmorte Auberginen mit Gemüse oder Hackfleisch

Gefüllte und geschmorte Auberginen, entweder mit Hackfleischfüllung oder Gemüsefüllung (Tomate, Zwiebel, Paprika), vegan.

Gefüllten-Platte

Eine bunte Mischung aus gefüllten Weinblättern, getrockneten Auberginen, Zucchini, Kohlblättern und Paprika – je nach Saison variieren die Gemüsesorten. Die aromatische Füllung aus Reis und frischen Kräutern macht die Platte zu einem rein pflanzlichen Genuss, vegan.

Gegrillte Gemüseplatte

vegan

Gemüseauflauf^{1,7}

Klassische Aufläufe (individuell nach Wunsch) in Béchamelsauce und mit Käse überbacken.

Blumenkohlaufauf mit Cheddar und Senf^{1,7,10}

Blumenkohl in Senf-Sahnesauce. Mit Cheddar überbacken und mit Petersilie serviert.

Gebratene Okraschoten mit Oliven, Tomaten und Halloumi⁷

Nur im Sommer, da frische Okraschoten nur im Sommer erhältlich sind. Das Gericht wird im Steinofen zubereitet, vegan möglich.

Kebab Nana-Style: Rindfleischwürfel mit Zwiebeln und Paprika

Zarte Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Paprika und frischen Tomaten, gewürzt mit Thymian. Das Rezept kommt von meiner Mama - ein echter Klassiker, den wir lieben. Perfekt in der Mitte des Tisches, wenn die ganze Familie zusammenkommt.

Arabischer Hackfleisch-Kebab vom Blech mit Gemüse und Kartoffeln in würziger Tomatensauce³

Eine Rinderhackfleischmasse mit Gemüse- und Kartoffelwürfeln in Tomatensauce. Es ist ein Rezept aus der Stadt Hatay (Provinz im Süden der Türkei).



„Das Rezept kommt von meiner Mama - ein echter Klassiker, den wir lieben. Perfekt in der Mitte des Tisches, wenn die ganze Familie zusammenkommt.“

Fehime Dogan über das Kebab-Rezept Nana-Style



Frikadellen in Champignonsauce oder Tomatensauce^{1,3}

Rinderhackfleischfrikadellen in einer Kräutersauce mit frischen Champignons.

Cevapcici auf Auberginenpüree^{1,3}

Selbstgemachte Cevapcici auf einem Auberginenpüree mit einem Klecks Joghurt.

Hähnchen-Gemüse Auflauf⁷

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse in Béchamelsauce.

Hähnchenkeulen oder Hähnchenflügel, gebraten

Marinierte Keulen oder Flügel, serviert mit roten Zwiebeln und Gewürzen.

Musakhan^{1,7,8}

Dieses traditionelle Gericht aus der palästinensischen Küche besteht aus Hähnchenteilen, die in einer würzigen Marinade aus Sumach, Piment, Zimt und Olivenöl eingelegt werden. Das Hähnchen wird auf Brot serviert und mit geschmorten roten Zwiebeln und gerösteten Pinienkernen garniert.

Lachs aus dem Steinofen mit Spinat und Süßkartoffeln^{4,7,8}

Fisch und Gemüse in einer cremigen Mascarpone-Sahnesauce, serviert mit Pinienkernen. Saisonal auch mit Kürbiswürfeln möglich.

Gebratener Wolfsbarsch mit Zitronen-Tomaten-Sauce⁴

Wolfsbarsch in einer Zitronen-Tomatensauce aus dem Steinofen.

Pasta

Cannelloni^{1,7}

wahlweise mit Hackfleisch- oder Spinat-Käse-Füllung, mit Käse überbacken.

Lasagne¹

wahlweise mit Hack- oder Gemüsefüllung, mit Käse überbacken.





Dessert

Milchreis^{1,3,7}

In der türkischen Küche wird Milchreis klassisch als Dessert gegessen. Gerne mit Zimt. Das Rezept stammt von meinem Mann – er ist ein Meister der süßen Küche!

Baklava mit Pistazienfüllung^{1,8}

Klassische Baklavas aus der türkischen Küche mit Pistazienfüllung in Zuckersirup. Wir halten die Portionen klein, da sie ziemlich süß sind.

Tahini-Röllchen mit Walnussfüllung^{1,8}

Eine Alternative zu Baklava, ganz ähnlich, aber ohne Sirup. Man setzt hier Tahini (Sesamcreme) ein und die Füllung besteht aus einer Walnuss-Butter-Zucker-Mischung. Perfekt zum Kaffee oder Tee.

Gefüllte Feigen mit Walnüssen und Mascarponecreme^{7,8}

Ein klassisches Rezept aus der türkischen Küche. Hierbei füllt man getrocknete Feigen mit Walnusskernen und einem Klecks Mascarpone. Da die getrockneten Feigen von Natur aus klein sind, ist das Dessert auch perfekt als Fingerfood geeignet, vegan möglich.

Schichtpudding mit gerösteten Engelshaar-Teigfäden & Früchten^{1,3,7,8}

Selbstgemachter Vanillepudding, sehr cremig, kaum fest. Darauf geben wir geröstete Engelshaar-Teigfäden mit Walnüssen. Im Sommer können wir das Dessert mit Erdbeeren zubereiten.

Süßer Kürbis mit Rahm und Tahini^{7,8}

Kürbis in Zuckersirup. Man isst ihn mit Rahm (eine Art Mascarpone, türkisch „Kaymak“) und Tahini, vegan möglich.

Quittendessert mit Sahne^{7,8}

Quitten im hausgemachten Sirup (im eigenen Saft mit Zucker). Für eine schöne Farbe beim Zubereiten verwenden wir Hibiskus-Blätter oder Granatapfelkerne. Die halben Quitten kann man nach dem Kochen mit Sahne oder Rahm füllen und genießen.

Limoncello Creme Brûlée⁷

Verfeinert mit hausgemachtem Limonadensirup und karamellisierten Zitronenzesten, serviert in einer ausgehöhlten halben Zitrone.

Gefüllter Blätterteig mit Nutellafüllung^{1,7,8}

Blätterteigtaschen mit Nutellafüllung, perfekt für Kinder.

Pancake-Spieße mit Früchten^{1,7}

Selbstgemachte Pancakes. Perfekt für Kinder, möglich mit oder ohne Schokolade.



Getränke

Unsere selbstgemachte Limonade

Aus Bio-Zitronen und von Hand gepresst. Als Gewürz nehmen wir etwas Trockenminze. Perfekt für den Sommer mit frischen Minzblättern und Eis.

Allergene

1. Gluten 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie
10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulphite 13. Lupinen 14. Weichtiere