



Persischer Abend im Hillbrand am 27.3.2024 ab 18.00 Uhr

Liebe Gäste, liebe Freunde erstmals wird bei mir Persisch gekocht!!

Was ist typisch für persische Küche?

Mezze sind aus der persischen Küche nicht wegzudenken.

Dabei handelt es sich um persische Vorspeisen und Speisen, die in kleinen Schälchen serviert werden, ähnlich wie Antipasti oder Tapas.

Sie sorgen für orientalisches Lebensgefühl an deinem Tisch!

Fast noch wichtiger als die vielen Leckereien ist aber das soziale Event.

Es wird geredet, gelacht, getrunken und sich Zeit beim Essen gelassen.

Bei diesen Speisen versammeln sich die besten Aromen des Orients.

GEMISCHTE PERSISCHE VORSPEISEN

GHORMEH SABZI

Rindereintopf mit gemischten Kräutern

JUJEH KABOB

Hühner Kebab mit Safran und Zitrone

BERENJ

Persischer Reis

SHOLEH ZARD

Persischer Milchreis mit Rosenwasser und Kardamom

GHEIMEH

Geschmortes Lamm mit Limetten und Erbsen

MIRZEH GHASEMI

Gegrillte Melanzani mit Paradeiser und Ei

NAAN BROT

Persisches Pfannenbrot

ANVAE SHIRINI

Süßgebäck

Was trinkt man zu Mezze?

Üblicherweise werden zu Mezze, typisch für den arabischen Raum, keine alkoholischen Getränke gereicht.

Deshalb verbinden wir dies mit einer Verkostung von alkoholfreien Weinen aus Frankreich und Italien, kommentiert und präsentiert von VINOLIO.

Preis pro Person inklusive Weinbegleitung von sechs alkoholfreien Weinen € 55,00

Alkoholfreie Weinverkostung € 18,00

(Veneto: 1x weiß und 1x rot – Bordeaux: 1x weiß sprudel, 1x rosé, 1x weiß und 1x rot)

Zum Schluss darf's ruhig ein bisschen Alkohol sein!

SHEILAS SPEZIAL GinTonic

MIT GRANATAPFEL UND PERSISCHER LIMETTE € 5,90/12,90

Hillbrand, Biberstrasse 12 / 1010 Wien

Bitte um Anmeldung! Persönlich im Lokal oder telefonisch unter: 0699/150 50 364