

presenta

Altre Terre

CATERING ETNICO





cco i piatti principali provenienti da diversi paesi, che potrete richiedere per feste, eventi, conferenze o cene private, presso il nostro catering:

ERITREA

Cuoca

Waldemaraim Timnite



AMEBACHA

pane/focaccia tipica eritrea

INGERA

pane tipico non lievitato e non salato che si accompagna a quasi tutti i piatti

ALICIA

verdure miste con patate e fagioli speziati serviti con ingera (non piccante)

ZIGHINI

spezzatino di carne con patate e uova lessate (molto piccante)

TUM THUMO

legumi misti speziati serviti con ingera (piccante)

HELBET

crema di fave e pomodoro (piccante)

KICHINA

dolce con ricotta ,farina di ceci e yogurt

MAGMON

dolcetti di pastella fritta



"Avanzai verso il desco, lo scoprii e trovai al centro di esso un vassoio di porcellana con quattro polli arrosto conditi con droghe; intorno al vassoio c'erano quattro zuppiere, una con dolciumi, un'altra con chicchi di melagrana; la terza con mandorlate e la quarta con bign . Nelle zuppiere c'era quindi del dolce e dell'acidulo."

Storia di Aziz a Aziza, Le mille e una notte

BANGLADESH

Cuoca

Mia Begum Taslima



SHOBGI POLAO
riso con verdure

FRIED RICE
riso kalogira con uova, verdure e spezie

RESALA
carne con salsa

CHIKEN FRI
pollo fritto con salsa di arachidi

CINGRI CORMA
gamberi con yogurt e spezie

KIMA SALAD
insalata con carne macinata di manzo o pollo,
verdure

PUDDING
budino di riso

FRUTTA MISTA
frutta mista di stagione con latte, farina cistaked
e zucchero



MAROCCO

Cuoca

Sihib Aida, Sahima Samout
Siham Maarouf, Latifa Qadr



COUS COUS

con verdure e/o carne, legumi e spezie

TAGININ

sformato con verdure miste e formaggio
al forno

BURRICHE

pasta sfoglia tipica di carne e spezie

MOBATTAN

patate ripiene con carne olio e spezie

SCHOBBS

pane ripieno di carne o verdure cotto al
forno

TAMIA

polpette di ceci macinate con aglio prezzemolo e
cipolla

QUAIRAT SARDIN

polpette di sardine fritte

MESCITA

torta con cocco e marmellata

BISCOT

biscotti vari (con limone, mandorle, yogurt, ecc)



R U S S I A

Cuoca

Svetlana Piskuin

Tatiana Fantaz



INSALATA RUSSA CLASSICA

wurstel maionese piselli uova verdure
cipolla

INSALATA RUSSA ROSSA

wurstel maionese piselli uova verdure
cipolla e rapa rossa

POD SCIUBOJ

pesce salato su letto di maionese

TORTELLINI RUSSI

ripieni di carne cipolla, aglio, pepe serviti
con panna acida

RISO DI GULASH

spezzatino di carne, paprica, coriandolo,
servito con riso (piccante)

GOLUBZY

involtini di cavolo ripieni di riso carne macinata
serviti con panna acida

BORSH

minestra con verdura e carne e rape rosse

NAPOLEON

torta a strati con crema pasticcera e biscotti

MEDOVI TORT

torta con miele



PAKISTAN

Cuoca

Shazia Kausar



PULAO

riso basmati con carne e verdure

KEBAB

carne al forno con spezie lenticchie e pane tostato

PHRATA

pane ripieno di verdure e patate (molto piccante)

POOGORA

polpette con pomodoro fresco lenticchie pepe e spezie

SALAD

insalata di verdure e frutta insieme con yogurt e menta

RISE CREAM

crema di riso e latte



P E R Ù

Cuoca

Marta Valera



PAPA A LA HUANCAYNA

crema di patata, crema di formaggio, olive, uovo, lattuga

CAUSA RELLENA

purè di patate farcito con tonno, verdure, maionese e spezie

CEBICHE

pesce marinato con limone, con coriandolo e spezie tipiche

LOMOSALTADO

carne, con cipolla, pomodoro e spezie tipiche, servito con riso bianco o noodles

ARROZ CON POLLO

pollo piccante con verdure miste e spezie tipiche, servito con riso

CARPULCRA

carne di pollo e maiale con patate, arachidi e spezie

ARROZ CON LECHE

riso, latte, cocco, uva passa e cannella

MAZAMORRA MORADA

frutta secca, mais caramellato, ananas, anice e cannella



I R A Q

Cuoca

Sumaia TYSS



BORAK

sfogliatine cotte al forno con ripieno di carne macinata, cipolla, prezzemolo e spalmate di uova

POLPETTE DI GERISH

grano macinato con ripieno di carne macin

BYRIANI

riso con piselli, patate, pollo o carne d'agnello, mandorle e uva passita

KEBAB

carne macinata mista alla griglia con prezzemolo e cipolla

“LE DITA DELLA SPOSA”

impasto cotto al forno di farina, burro, zucchero, mandorle tritate e acqua di rose, con ripieno di mandorle

DATLI

frittelle lievitate servite con sciroppo zuccherato

SHAKARLAMA

sfogliatine di zucchero farina e burro, cotte al forno, servite con mandorle tostate

TORTA AL CIOCCOLATO

servita con crema o panna



B O S N I A

Cuoca

Ametovic Samantha



SARMA

peperoni ripieni con carne, riso e verdure

USTICHE

frittelle di uova zuccherate tirate in padella

SHAM

salsiccia o pancetta cotte con verza e odori

SPAGNACO

spezzatino di carne con spinaci e riso cotti al vapore



NIGERIA

Cuoca

Obo William Abies

Chime Ifoma

Eruhn muse Tina



FRIED RICE

riso servito con carne di pollo o manzo, legumi e spezie, dal gusto leggermente piccante

FRIED GNAM

platano fritto servito con riso

YELLOW RICE

riso al curry, si accompagna a numerosi piatti

CIN CIN

crostini di farina dolci/salati

MEATS PIE

calzoncini di pane cotti al forno ripieni di carne, uova e patate

EGG RULE

crocchette di pane ripiene all'uovo

DOLCI E PASTICCERIA TIPICA

con cioccolato, miele, mandorle, ecc...



SOMALIA

Cuoca

Serad Ali Igal

Mohamed Sam Sam

Abukar Sadio



MAHSCI

involtini di foglie di cavolo ripieni con
riso, carne e spezie

BAGIYA

piccole crescenti al miele

SABAYA

pane tipico

RUS

riso con carne, verdure e spezie

SAMBUSS

triangolini di sfoglia saltati in padella con
ripieno di carne e spezie



Info
e
prenotazioni

Associazione MondoDonna

Via Mascarella, 2

40126 Bologna

T. 051 230159

dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00

Irina Biafore

T. 349 3156247

info@mondodonna-onlus.it

www.mondodonna-onlus.it

AD