



# **BUSINESSEVENT AUF BEN'S KAMELFARM**

**Die aussergewöhnliche Location für  
Teams, Kunden & besondere Anlässe**

Auf Ben's Kamelfarm wird aus einem Business-Event ein Erlebnis mit Erinnerungswert: Kamele, stimmiges Ambiente und entspannte Atmosphäre – kombiniert mit orientalischen & schweizerischen Spezialitäten. Ideal für Unternehmen, die Austausch und Teamgefühl auf eine ganz unvergessliche Art und Weise fördern möchten.

## **Ihre Vorteile auf einen Blick**

- Verbindend & unvergesslich: mehr Austausch, mehr Teamspirit
- Alles aus einer Hand: Location, Kulinarik & Programm
- Planungssicher: klare Optionen – auch wetterresistent umsetzbar
- Vielseitig: Team-Event, Kundenanlass, Weihnachtsfeier, Workshop

Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Übersicht der Menü-Optionen (orientalisch & europäisch) sowie Zusatzprogramme / Rahmenprogramm.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf – wir beraten Sie gerne. Gemeinsam besprechen wir Ihre Wünsche und planen Ihr Event ganz individuell.

**Ihr Kamelfarm Team**

**079 672 22 00**

**[benskamelfarm@bluemail.ch](mailto:benskamelfarm@bluemail.ch)**

grosses orientalisches Mezze-Bufferet

# MENU 1 „FATA MORGANA“

## Apéro

- Orangensaft & Nomadentee
- Chips, Nüssli, Salzstängeli
- verschiedene Gemüse zum Dippen
- Oliven

## Vorspeise

- Falafel | Frittierte Kichererbsen-Bällchen
- Houmous | Kichererbsen-Sesam-Crème
- Baba Ghannoush | Auberginen-Sesam-Crème
- Kibbeh | Bulgurkugeln mit Hackfleischfüllung
- Frittierte Fattoush | Gurken, Tomaten, Peperoni, Olivenöl mit geröstetem Fladenbrot
- Gebratenes Gemüse mariniert in Zitrone und Olivenöl
- Tabbouleh – Bulgursalat mit Petersilie, Tomaten und Minze
- Karottensalat mit Datteln und Orangensauce
- Hefeteigpastetchen mit Fleischfüllung
- Raquaiek – Blätterteigkäserollen
- Weinblätter mit Reisfüllung
- Oliven
- Salat Mechouia
- Linsen mit Peperoni, Radieschen und Olivenöl
- Mouhamara – Peperoni, Granatapfelsauce, Pistazien und Baumnüsse
- Laban Bil Chiar – Joghurt mit Gurke und Minze
- Harissa – scharfe ChilisaUCE

Dazu Nomaden-Fladenbrot und andere Brote



## Hauptgericht

- -Gefüllte Pouletbrust mit Tomaten, Pinienkernen und Frühlingszwiebeln
- Marokkanische Rindfleisch-Tajine mit getrockneten Pflaumen
- Tunesisches Couscous mit viel Gemüse an rassiger Sauce und Couscous-Gries
- Orientalischer Basmatireis mit gerösteten Nüssen
- Pikante Korianderkartoffeln
- Fisch Samaka Harra



## Dessert

- Fruchtsalat
- Diverse Torten
- Kuchen



## Preis Menü 1

**CHF 118 pro Person**

**Buchbar ab 15 Personen**

kleines orientalisches Mezze-Bufferet

# MENU 2 „MEZZE BUFFET“

## Apéro

- Orangensaft & Nomadentee
- Chips, Nüssli, Salzstängeli
- verschiedene Gemüse zum Dippen
- Oliven

## Vorspeise

- Falafel | Frittierte Kichererbsen-Bällchen
- Houmous | Kichererbsen-Sesam-Crème
- Baba Ghannoush | Auberginen-Sesam-Crème
- Couscous-Salat
- Hefeteigpastetchen mit Fleisch- und Gemüsefüllung
- Raquaiek – Blätterteigkäserollen
- Weinblätter mit Reisfüllung
- Oliven
- Salat Mechouia
- Grüner Salat
- Laban Bil Chiar – Joghurt mit Gurke und Minze
- Harissa – scharfe Chilisaucе
- Tunesisches Couscous mit viel Gemüse an rassisser Sauce mit Pouletfleisch
- Tunesische Tajine

Dazu Nomaden-Fladenbrot und andere Brote

## Dessert

- Fruchtsalat
- Diverse Torten
- Kuchen

## Preis Menü 2

**CHF 93 pro Person**

**Buchbar ab 12 Personen**



gemischtes Buffet mit Grilladen

# MENU 3

## GRILL & BUFFET

### Apéro

- Orangensaft & Nomadentee
- Chips, Nüssli, Salzstängeli
- verschiedene Gemüse zum Dippen
- Oliven
- verschiedene Apéro-Häppchen

### Grilladen

- Lamm-; Poulet-; und Rindfleisch;  
Kalbsbratwurst; Merguez (Rind- und  
Lammfleischwürstchen, leicht scharf)
- Grillgemüse

### Salate

- Kartoffel-, Rüeblisalat, Salat Mechouia,  
grüner Salat, Randensalat

### Orientalisch

- Laban Bil Chiar- Joghurt mit Gurke und  
Minze
- Oliven
- Harissa (scharfe Sauce)
- Humus

Dazu Nomaden-Fladenbrot und andere Brote

### Dessert

- Fruchtsalat
- Diverse Torten
- Kuchen

### Preis Menü 3

**CHF 78 pro Person**

**Buchbar ab 15 Personen**



Apéro Riche auf der Kamelfarm

# MENU 4

## GROSSER APÉRO

### Apéro Speisen

- Chips
- Nüssli
- Salzstängeli
- verschiedene Gemüse zum Dippen
- Tomaten-Mozarella Salat
- Nomadenfladenbrot mit verschiedenen Füllungen (Fleisch und vegetarisch)
- Oliven
- verschiedene Aperohäppli
- verschiedene Aperogebäcke

### Getränke

- Orangensaft
- Nomadentee
- Diverse weitere (nicht inkl.)



**Preis Grosser Apéro**  
**CHF 33 pro Person**  
**Buchbar ab 10 Personen**

## ZUSATZPROGRAMM - DAS GEWISSE ETWAS FÜR EIN UNVERGESSLICHES FEST

Diese Angebote können Sie auf Wunsch zu Ihrem Menu hinzu buchen. Gerne planen wir zusammen mit Ihnen ein individuelles, unvergessliches Event.

- Kamelreiten (kleine Runde)  
CHF 10.- pro Person
- Bauchtanzshow  
CHF 500.-
- Shisha rauchen / Shisha  
Lounge CHF 250.-
- Handleserin  
CHF 400.-
- Schlangenshow  
CHF 700.-
- Hennamalerin  
CHF 400.-
- Feuershow  
CHF 400.-



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer