



IHRE PRIVATE FEIER AUF BEN'S KAMELFARM

**Die aussergewöhnliche Location für
besondere Momente**

Auf Ben's Kamelfarm wird aus Ihrer Feier ein Erlebnis mit Herz: Kamele, stimmiges Ambiente und entspannte Lagerfeuer-Stimmung – dazu orientalische & schweizerische Spezialitäten. Perfekt für alle, die nicht einfach „feiern“, sondern Erinnerungen schaffen wollen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Einzigartig & persönlich: Atmosphäre, die begeistert und verbindet
- Alles aus einer Hand: Location, Kulinarik & Programm
- Planungssicher: klare Optionen – auch wetterresistent umsetzbar
- Für viele Anlässe: Geburtstag, Familienfest, Jubiläum, Hochzeit, Polterabend

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

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf – wir beraten Sie gerne. Gemeinsam besprechen wir Ihre Wünsche und stellen Ihre Feier individuell zusammen.

Ihr Kamelfarm Team

079 672 22 00

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-Buffet

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