



HERZLICH WILLKOMMEN!

Liebe Gäste,

wir heißen Sie in unserer Perseria Mashti herzlich willkommen und wünschen Ihnen genussvolle Stunden.

Bei uns tauchen Sie in eine Welt der Geschmacksvielfalt ein, in der Sie nicht nur die traditionellen persischen Spezialitäten mit aufwändig zubereiteten Gerichten, sondern auch Spezialitäten der mediterranen Küche genießen können.

Die persische Küche hält ein reichhaltiges Angebot von gegrillten Speisen bereit. Traditionell isst man in Persien die sogenannten „Kababs“ (siehe Grillspezialitäten).

Was uns von anderen persischen Restaurants unterscheidet, sind die sorgfältig zubereiteten Rollo- und Curry-Gerichte, die wir für Sie mit der Vielfalt an ausgesuchten persischen Gewürzen und Zutaten kreiert haben.

Alle Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Erleben Sie in einem der besten Restaurants Schriesheims an der Bergstraße einen besonderen Aufenthalt mit der einzigartigen persischen Gastlichkeit.

Wir wünschen Ihnen ein kulinarisches und geselliges Vergnügen in Ihrer Perseria Mashti.

Guten Appetit!



DIE PERSISCHE KÜCHE

Die persische Küche birgt Geheimnisse in sich, die sie sehr besonders und weltbekannt gemacht hat. Diese Küche lässt sich – wie der handgeknüpfte Teppich, die iranische Architektur, die persische Mystik und Literatur – als hoch entwickelte Kunst und großartige Errungenschaft der Perser betrachten. Die persische Kochkunst hat wie eine belebende Quelle auch die Küchen außerhalb des Irans gespeist und beeinflusst. Sie ist bei den muslimischen Völkern und auf dem indischen Subkontinent zur Stammlehre des Kochens geworden und über Spanien und Italien sogar bis zur Kochkultur in Südeuropa vorgedrungen. Die Vielfalt und Feinheit der persischen Küche hat ihr bereits vor Jahrhunderten zum Ruf als „französische Küche des Orients“ verholfen.

Persiens Lage an der Seidenstraße und seine wechselvolle Geschichte brachten vielfältige Einflüsse – beispielsweise aus China, Indien und der Mittelmeerregion – zu einer einzigartigen Tradition des Kochens zusammen. Diese persische Kochtradition basiert vor allem auf frischem Gemüse, Reis, Kräutern, Lamm- Rind- und Hähnchenfleisch, Fisch und frisch gebackenem Brot. Die wichtigsten Zutaten in der persischen Küche sind Reis und das teuerste Gewürz der Welt: der persische Safran. Es gibt kaum ein Gericht, das nicht auf Safran-Reis beruht oder zumindest mit ihm serviert wird.

In Persien kocht man nicht so scharf, fettig oder knoblauchhaltig wie beispielsweise in der Türkei oder den arabischen Ländern. Die persischen Gerichte leben vielmehr vom Aroma frischer Kräuter und edler Gewürze, die den Eigengeschmack der gewählten Zutaten gekonnt in Szene setzen.

Probieren Sie selbst!



APERITIF

Prosecco	0,1l	3,90
Hausaperitif Virgin Maracujasaft, Schweppes ^{1,7} Russian Wild Berry, Granatapfel und Grenadin ¹ auf Eis	0,15 l	4,90
Hausaperitif Prosecco auf Eis mit Granatapfelsauce ¹ und Granatapfel	0,15 l	5,90
Martini Bianco auf Eis mit Oliven	5 cl	5,90
Campari ^{1,8} auf Eis	5 cl	4,90
Campari ^{1,8} Soda auf Eis	0,25 l	5,90
Campari ^{1,8} Orange auf Eis	0,25 l	6,90
Aperol Spritz		
Aperol ^{1,8,9} , Sekt und Soda auf Eis	0,25 l	7,90
Lillet Schweppes ^{1,7} Russian Wild Berry, Lillet ¹⁰ Himbeeren, Eis und Minze	0,25 l	7,90
Hugo Virgin Apfelsaft naturtrüb, Holunderblütensirup, Limette, Minze und Soda auf Eis	0,25 l	5,90
Hugo Prosecco mit Limette, Minze, Holundersirup und Soda auf Eis	0,25 l	7,90
Perseria Rose Prosecco, Rosensirup ¹ , Limette und Johannisbeerensaft verfeinert mit getrockneten Rosenblüten aus Persien	0,25 l	8,90



VORSPEISEN



1	Pizzabrot bianco Naan-Brot ^{(A)(K)}	2.90
2	Pizzabrot Rosso ^{(A)(K)} mit Tomatensauce, Knoblauch und Sesam	4.90
3	Mastokhiyar Joghurt ^(G) mit Gurke und Minze	6.90
4	Mastmusir Joghurt ^(G) mit Wildknoblauch	6.90
5	Gegrillte Peperoni ⁽²⁾ serviert mit Joghurtsauce ^(G) und Naan-Brot ^{(A)(K)}	7.90
6	Sabzi verschiedene frische Kräuter, rohe Zwiebeln, Hirtenkäse aus Kuhmilch ^{(G)(2)} , serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	7.90
7	Tomatensuppe mit Knoblauch und Sahne ^(G) verfeinert, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	8.90
8	Falafel pürierte Kichererbsenringe frittiert, serviert mit Joghurtsauce ^(G) und Salat ^{(C)(G)(J),2}	9.90
9	Kashke Bademjan pürierte Auberginen, verfeinert mit Kashk ^(G) , Minze und gerösteten Zwiebeln ^(A) , serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	10.90
10	Mirzaghassemi geräucherte Auberginen und Tomaten, verfeinert mit Curcuma und Knoblauch, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	12.90
11	Vorspeiseteller für 2 Personen ^{(A)(G)(K)} verschiedene vegetarische Vorspeisen, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	16.90



SALATE

12 Kleiner gemischter Salat ^{(C)(G)(J),2}	5.90
13 Salat Mista ^{(C)(G)(J),2} Salate der Saison mit Hirtenkäse aus Kuhmilch, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	10.90
14 Salat Persepolis ^{(C)(G)(J),2} Salate der Saison mit gebratenen Champignons und Weichkäse aus Kuhmilch, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	14.90
15 Salat Baier ^{(C)(G)(J),2} Salate der Saison mit Weichkäse aus Kuhmilch, gebratenen Champignons, dazu in Safran und Zitrone mariniertem Hähnchenbrustfilet gegrillt, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	16.90
16 Salat C♥ny ^{(C)(G)(J),2} Salate der Saison mit Avocado, dazu Lammfiletstücke am Spieß mit Paprika, Zwiebeln und mariniertem Hähnchenbrustfilet, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	18.90
17 Salat Schütze ^{(C)(G)(J),2} Salate der Saison mit gebratenen Champignons, Lammfiletstücken am Spieß gegrillt, Chilischoten und Knoblauch, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	19.90
18 Salat ala Moh ^{(C)(G)(J),2} Salate der Saison mit Rindersteak, Zwiebeln und Paprika am Spieß gegrillt, dazu Avocado und frischer Granatapfel, serviert mit Naan-Brot ^{(A)(K)}	23.90



SOSSENGERICHTE

20 Curry Vegetarino (vegan) Gemüsevariation in einer leckeren Currysauce mit Kokosmilch und Berberitzen, serviert mit Basmati-Safranreis	13.90
21 Hähnchencurry Perseria Hähnchenbrustfiletstückchen in einer exotischen Currysauce mit Kokosmilch und Ananas ⁽¹⁾ , serviert mit Basmati-Safranreis	14.90
22 Gheymeh Bademjan eine wunderbar leichte Tomatensauce mit zart gekochtem Lammfleisch aus der Keule, gebratenen Auberginen und gelben Erbsen, verfeinert mit Curcuma und Zimt, serviert mit Basmati-Safranreis	16.90
23 Gheymeh Sibzamini eine wunderbar leichte Tomatensauce mit zart gekochtem Lammfleisch aus der Keule, gelben Erbsen und Pommes Frites, verfeinert mit Curcuma und Zimt, serviert mit Basmati-Safranreis	16.90
24 Fessenjan Gilani (vegan) ein Schmorgericht aus gebratenen Auberginen in einer köstlichen Granatapfel-Walnusssauce ^(H) mit frischem Granatapfel und Walnüssen ^(H) , serviert mit Basmati-Safranreis	16.90



GRILLSPEZIALITÄTEN

Unsere persischen Grillspezialitäten servieren wir ohne Beilagen,
aber mit Joghurtsauce, gegrillter Tomate und Peperoni ^(1.5).
Gerne können Sie eine beliebige Beilage aus der Beilagenseite 10 bestellen.

30 Kabab Kubideh zwei Spieße von fein gewürztem Lamm- und Rinderhackfleisch	13.90
31 Kabab Kubideh Chili zwei Spieße von fein gewürztem Lamm- und Rinderhackfleisch mit Chili	14.90
32 Kabab Barg mariniertes Lammrückenfilet am Spieß gegrillt	14.90
33 Kabab Soltani je ein Spieß Kabab Barg und Kubideh	16.90
34 Kabab Tschendje marinierte Lammfiletstücke am Spieß gegrillt	15.90
35 Tschendjeh Soltani je ein Spieß Tschendjeh und Kubideh	17.90
36 Djudje Kabab in Safran und Zitrone mariniertes Hähnchenbrustfilet gegrillt	14.90
37 Djudje Soltani je ein Spieß Djudje und Kubideh	16.90
38 Shishkabab mit Rind Rindersteakstücke mit Paprika und Zwiebeln am Spieß gegrillt	20.90



EMPFEHLUNGEN

Unsere persischen Grillspezialitäten servieren wir ohne Beilagen,
aber mit Joghurtsauce, gegrillter Tomate und Peperoni ^(1.5).
Gerne können Sie eine beliebige Beilage aus der Beilagenseite 10 bestellen.

40 Zarte Lammhaxe (Mahiche)	14.90
41 Bakhtiyari marinierte Lammfiletstücke mit Paprika, Zwiebeln und Hähnchenbrustfilet in Safran und Zitrone mariniert und am Spieß gegrillt	16.90
42 Lachsfilet gegrillt mit Safransauce ^(G)	16.90
43 Gambas ^(B) gegrillte Riesenscampi mit Safransauce ^(G)	19.90
44 Mixteller (für 1 Person) verschiedene Spieße aus den Grillspezialitäten: Lamm, Rind und Hähnchen auf einer Platte mit gegrillten Tomaten und Peperoni (ohne Beilage)	24.90
45 Prof. Dr. Mehrabi Menü je ein Spieß Barg, Kubideh und Ghafghazi (Lammfiletstücke mit Paprika und Zwiebeln gegrillt)	33.90
46 Grillplatte „Perseria“ (für 2 Personen) verschiedene Spieße aus den Grillspezialitäten: Lamm, Rind und Hähnchen auf einer Platte mit gegrillten Tomaten und Peperoni ^(1.5) (ohne Beilage)	41.90
47 Grillplatte „Mashti“ (für 2 Personen) verschiedene Spieße aus den Grillspezialitäten: Lamm, Rind und Hähnchen auf einer Platte mit gegrillten Tomaten und Peperoni ^(1.5) , vorab ein gemischter Vorspeiseteller (ohne Beilage)	51.90



BEILAGENAUSWAHL

Bitte die gewünschten Beilagen und leckere Saucen wählen:

50 Basmati- Safranreis	zzgl. 3.90
51 Hausgemachtes persisches Naan-Brot ^{(A)(K)} mit Kräutern und Zwiebeln	zzgl. 4.90
52 Dill-Reis	zzgl. 4.90
53 Berberitzen- Safranreis	zzgl. 5.90
54 Gemischter Salat ^{(C)(G)(J).2}	zzgl. 4.90
55 Bratkartoffeln	zzgl. 4.90
56 Pommes Frites	zzgl. 4.90
57 Gemüse	zzgl. 5.90
58 Extra Spieß Kubideh	zzgl. 4.90
59 Extra Spieß Kubideh Chili	zzgl. 5.90
<hr/>	
60 Granatapfelsauce	zzgl. 2.90
61 Oasesauce (Currysauce mit Ananas ⁽¹⁾ und Berberitzen)	zzgl. 4.90
62 Khormasauce (Granatapfelsauce mit Datteln, Tomaten und Jalapeños ^(1.5))	zzgl. 4.90
63 Fessenjansauce (Walnuss-Granatapfelsauce mit frischem Granatapfel)	zzgl. 6.90



ROLLO

Rollo ist ein Weizenfladen ^(A) der mit frischem Salat, Käse ^{(G)(1)} und weiteren Zutaten, die Sie sich unten aussuchen können, gefüllt wird. Das Ganze wird gerollt, mit Käse ^(G) und Sesam ^(K) überbacken und mit einem kleinen Salat ^{(C)(G)(J).2} serviert

70 Rollo Mashti Vegetarino Auberginen-Püree, Hirtenkäse aus Kuhmilch ^{(G)(1)} , Champignons und unsere hausgemachte Granatapfelsauce	13.90
71 Rollo Perseria Hähnchenbrustfilet, Champignons, Paprika und unsere hausgemachte Knoblauchsauce ^{(G)(C)(1)}	14.90
72 Rollo Oase Hähnchenbrustfilet, Ananas ⁽¹⁾ und unsere hausgemachte Currysauce	15.90
73 Rollo Khoram Lammfiletstückchen, Datteln, Tomaten, Jalapeños ⁽¹⁾⁽⁶⁾ , Hirtenkäse aus Kuhmilch ^{(G)(1)} und unsere hausgemachte Granatapfelsauce	17.90



JUNIOR-MASHTI-SPEISEN

80	Portion Pommes Frites	4.90
81	Hausgemachte Chicken Nuggets ^{(A)(C)} mit Pommes Frites	8.90
82	Kinder Kubideh ein Spieß von fein gewürztem Lammhackfleisch, serviert mit Basmati- Safranreis und Joghurtsauce ^(G)	9.90
83	Kinder Djudje Hähnchenbrustfilet in Safran und Zitrone mariniert und am Spieß gegrillt, serviert mit Basmati- Safranreis und Joghurtsauce ^(G)	9.90



SÜSSES ZUM SCHLUSS

90	Kleine Portion Eis eine Kugel Vanille ^(E) – und eine Kugel Schokoeis ^(E) mit Sahne ^(E)	4.90
91	Bastani Mashti (persisch) traditionell persisches Safran-Eis ^(E) , beinhaltet Rosenwasser, Sahnestücke ^(E) im Eis und Pistazien ^(H)	7.90
92	Faludeh (persisch) Persisches Rosenwasser- Limettensorbet mit gefrorenen Glasnudeln aus Stärke	7.90
93	Blonder Engel Vanilleeis ^(E) mit Eierlikör ^(C) , Sahne ^(E) und Karamellsauce	8.90
94	Bananen Dessert 1001 Nacht (persisch) Bananenscheiben und Datteln gebacken in Zimt-Sahnesauce ^(E) mit einer Kugel Vanilleeis ^(E) und Karamellsauce	9.90
95	Sadaf's Schoko Soufflé ^(A, C, G) mit einer Kugel Vanilleeis ^(E) und Schokosauce	9.90



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,50
Kaffee	2,90
Persischer Mocca mit Kardamom	2,90
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso	3,90
Cappuccino	3,50
Cappuccino Schoko	3,90
Cappuccino mit Sahne	4,50
Latte Macchiato	4,40
Affogato	4,90
Espresso mit Vanilleis	

SCHOKOLADE

heiße Schokolade	4,40
heiße Schokolade mit Sahne	4,90

TEESPEZIALITÄTEN

Chai klein	2,50
Chai groß	3,50
Chai Latte	3,90
Chai Rose mit Rosenwasser und Rosenblüten	4,50

frischer Pfefferminztee mit frischen Pfefferminzblättern 4,50

Perseria Tee 4,90
mit Granatapfelkernen, Grenadine,
frischen Pfefferminzblättern, Limette und Rohrzucker

frischer Früchtetee 4,90
Tee mit frischen Früchten
Apfel, Orange, Granatapfel und Limette





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

La Perseria Tafelwasser aus der Karaffe sprudel oder still	0,25 L / 0,5 L / 1,0 L	2,90 / 3,90 / 6,90
Alwa classic / still aus der Gourmet Flasche	0,25 L / 0,75 L	3,50 / 6,90

SOFTDRINKS

Hausgemachte Drinks	0,25 L / 0,5 L / 1,0 L	3,50 / 5,90 / 10,90
Dugh Joghurtgetränk mit Minze		
Hausgemachte Limonade mit Limette und Holunder		
Holunder Schorle mit Limette und frischen Pfefferminzblättern		

SÄFTE

Saftschorlen	0,25 L / 0,5 L	2,90 / 4,90
Apfelsaft naturtrüb Orangensaft, Johannisbeerensaft, Bananensaft, Grapefruitsaft, Maracujanektar, Kirschnektar	0,25 L / 0,5 L	3,50 / 5,90

DRINKS AUS DER FLASCHE

Coca Cola ^{1,7} , Cola Zero ^{1,3,6,7} Fanta ^{1,3} , Sprite ³ , Spezi ^{1,3,6,7}	0,33 L	3,90
Bitter Lemon ^{3,7,8} , Tonic Water ^{3,7,8}	0,2 L	3,50
Istak persisches Malzbier ^(A)	0,3 L	4,50



BIER

FRISCH VOM FASS	0,3 L	0,5 L
Pils ^(A)	3,40	4,40
Radler ^{(A)(3)}	3,40	4,40
Heidelberger Hefeweizen Hell ^(A)	3,40	4,40
Heidelberger Weizenradler ^{(A)(3)}	3,40	4,40
Bananen-, Kirsch- oder Maracujaweizen ^(A)	4,50	5,40

FLASCHENBIER

Heidelberger Hefeweizen, kristallklar ^(A)		0,5 L
Heidelberger Hefeweizen, dunkel ^(A)		4,40
Heidelberger Hefeweizen, alkoholfrei ^{(A)i}		4,40
Heidelberger Pils, alkoholfrei ^(A)	3,50	



WEIN

WEINE AUS DER REGION

WEINGUT WEHWECK, SCHRIESHEIM AN DER BERGSTRASSE

WEISS:

Riesling trocken, säurehaltig	0,2 L	5,90
Weißburgunder trocken, aber leicht im Abgang	0,2 L	5,90
Grauburgunder trocken und aromatisch	0,2 L / 0,75 L	6,90 / 24,90
Riesling Schorle	0,2 L / 0,5 L	3,90 / 5,90

ROT:

Spätburgunder trocken	0,2 L	5,90
--------------------------	-------	------

ROSE:

Weissherbst Spätburgunder halbtrocken	0,2 L	5,90
Weißherbst Schorle	0,2 L / 0,5 L	3,90 / 5,90

WEINE AUS UZÈS SCHRIESHEIMER PARTNERSTADT

WEISS:

Cuvée-Racine Blanc (Viongnier, Grenache blanc, Roussane) trocken und sehr fruchtig	0,2 L / 0,75 L	5,90 / 20,90
---------------------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

ROT:

Cuvée-Racine Rouge (60% Syrah, 40% Granche) trocken und vollmundig	0,2 L / 0,75 L	5,90 / 20,90
-----------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

ROSE:

Cuvée-Racine Rosé (60% Syrah, 40% Granche) trocken und sehr fruchtig	0,2 L / 0,75 L	5,90 / 20,90
-------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------



WEIN

ITALIENISCHE QUALITÄTSWEINE

WEISS:

Pinot Grigio trocken, fruchtig, vollmundig und sehr angenehm. Ronco Margheria	0,2 L / 0,75 L	5,90 / 19,90
----------------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

Chardonnay trocken, frisch und würzig, mit Spuren von exotischen Früchten und fruchtigem Charakter (Weinempfehlung ausgesucht von Sana & Reza)	0,2 L / 0,75 L	6,50 / 21,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

Savignon Blanc trocken, fruchtig, aber auch pikant und vollmundig (Weinempfehlung ausgesucht von Sana & Reza)	0,2 L / 0,75 L	6,50 / 21,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

Lugana Ca Di Vitti trocken, duftet sehr fruchtig, aber auch kräftig im Abgang, Bulgarini	0,2 L / 0,75 L	6,90 / 24,90
---------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

ROT:

Lambrusco Rosso, lieblich, kohlenensäurehaltig, wird kalt serviert	0,2 L	4,90
-----------------------------------------------------------------------	-------	------

Babera D Asti Qualität in Exklusivflasche, trocken und vollmundig mit einem starken Charakter, Marco Infante, Stella Rossa (Weinempfehlung ausgesucht von Sana & Reza)	0,5 L	16,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Primitivo trocken, frisch und würzig, mit Spuren von exotischen Früchten und fruchtigem Charakter	0,2 L / 0,75 L	6,90 / 24,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	--------------

ROSE:

Rose Ca Di Vitti Bulgarini trocken, frisch und säurehaltig	0,2 L / 0,75 L	6,90 / 24,90
---------------------------------------------------------------	----------------	--------------

Prosecco	0,1 L / 0,75 L	3,90 / 22,90
----------	----------------	--------------



COCKTAILS

LONGDRINKS

Wodka Lemon ^{3,7,8}	6.90
Jacky Cola ^{1,7}	7.90
Havana Cola ^{1,7} mit Limette (Cubalibre)	7.90

COCKTAILS

Caipi Virgin	5.90
Limette, brauner Zucker, Maracujasaft, Maracujasirup ¹ und Soda	

Tequila Sunrise	7.90
Tequila, Orangensaft und Grenadine ¹	

Caipirinha	7.90
Limette, brauner Zucker, Pitu	

Caipirinha Red	8.90
Limette, brauner Zucker, Pitu, Grenadine ¹	

Mojito	8.90
Limette, brauner Zucker, Havana Rum, Minze, Soda	

Che Spezial	9.90
Limette, brauner Zucker, brauner Rum, Minzblätter, Grenadine ¹ Granatapfel und Soda	

GIN SPECIAL

Gin Tonic	
Premium Gin und Thomas Henry Tonic Water ^{3,7,8}	9.90

Gin ala Reza	12.90
Ein Gin-Tonic bei dem der Gin besonders gut zur Geltung kommt. Himbeeren, Schweppes ^{1,7} Russian Wild Berry und der Premium Gin	

Gin inspiration Mya	12.90
Ein Gin-Tonic der für einen außergewöhnlichen Geschmack sorgt. Premium Gin, Passionfruit und Thomas Henry Tonic Water ^{3,7,8}	



SHOOTERS, DIGESTIFS & CO

SHOOTERS

Tequila Sierra weiß mit Salz und Zitrone	2 cl	2.90
---------------------------------------------	------	------

Roter Alarm Sambuca mit Grenadine ¹	3 cl	4.90
---------------------------------------------------	------	------

B52 Kaluha, Baileys, brauner Rum	4 cl	4.90
-------------------------------------	------	------

DIGESTIFS & CO

Ramazotti	4 cl	3.90
-----------	------	------

Averna	4 cl	3.90
--------	------	------

Baileys auf Eis	4 cl	4.90
-----------------	------	------

Jack Daniels	4 cl	4.90
--------------	------	------

Remy Martin V.S.O.P	4 cl	5.90
---------------------	------	------

Amaro	2 cl / 4cl	2.90 / 4.90
-------	------------	-------------

Ouzo	2 cl / 4cl	2.90 / 4.90
------	------------	-------------

Sambuca	2 cl / 4cl	2.90 / 4.90
---------	------------	-------------

Kirschwasser	2 cl / 4cl	2.90 / 4.90
--------------	------------	-------------

Williams	2 cl / 4cl	2.90 / 4.90
----------	------------	-------------

Wodka	2 cl / 4cl	2.90 / 4.90
-------	------------	-------------

Grappa	2 cl / 4cl	3.90 / 6.90
--------	------------	-------------



CATERING

Sie planen eine Veranstaltung und haben diesmal Lust auf etwas Anderes?
Für Ihr nächstes Event übernehmen wir gerne das Catering.



Sei es ein Firmenevent, ein Jubiläum, Ihre nächste Weihnachtsfeier oder der lang ersehnte Schulabschluss, auch ein privater Anlass wie ein Geburtstag, eine Gartenparty oder eine Hochzeit sind für uns kein Problem.

Wir bieten Ihnen unseren mobilen Veranstaltungsservice, jahrelange Catering-Erfahrung, persische und mediterrane Spezialitäten und unsere persische Gastfreundschaft mit Leidenschaft.

Bei uns können Sie Speisen, Getränke, ja sogar das gesamte Equipment erhalten. Wenn es etwas ganz Besonderes sein soll, dann buchen Sie unseren Catering-Anhänger oder eine ganze Teezeremonie mit orientalischem Samowar.

Mit dem größten Vergnügen versuchen wir all Ihre Catering-Wünsche zu erfüllen.

Besuchen Sie unsere Webseite und machen Sie sich selbst ein Bild von unseren einzigartigen Angeboten.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen, Wünsche und Anregungen unter:
info@laperseria-mashti.de  La Perseria Mashti und  laperseriamashti

Bis zu Ihrem nächsten Fest!
Ihr Perseria-Team





ALLERGENE

Alle Pizzen, Pizzabrote, Rollos und Pizzabrötchen sind aus Weizenmehl und enthalten GLUTEN.

Alle Produkte, die mit Gouda ^(1,2) belegt sind, enthalten LAKTOSE (unter 1g/100g und somit meist gut verträglich).

Unsere Salatsauce enthält, von den aufgeführten Allergenen: ^{(C)(G)(J)}

ALLERGENE

A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Soja und Sojaerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J = Senf und Senferzeugnisse

K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

M = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

N = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 Süßungsmittel

7 Säuerungsmittel

8 Chininhaltig

9 Taurin

10 Sulfite

