



FALAFELTIME

...Zeit zum genießen!

KONZEPT

„KÖSTLICHKEITEN AUS
DEM ORIENT“

FALAFEL-TIME LEGT WERT DARAUF, DASS ALL DIE ANGEBOTENEN GERICHTE FRISCH UND VEGETARISCH (UNTER ANDEREM AUCH VEGAN) SIND, DA DIE NACHFRAGE DANACH IMMER GRÖßER WIRD.

ZUDEM SIND ALL UNSERE ZUTATEN FRISCH UND WERDEN TÄGLICH NEU ZUBEREITET.

FALAFEL-TIME -> FAMILIENUNTERNEHMEN HISTORIE // ZEITSTRAHL

1994 - 1998 GRÜNDUNG FALAFEL HABIBI IMBISS

MEHLSTRASSE, STADTMITTE, HANNOVER

1998 - 2000 UMZUG FALAFEL HABIBI IMBISS -

LIMMERSTRASSE, HANNOVER

2000 - 2006 ZWEITE FILIALE FALAFEL HABIBI-SCHNELLRESTAURANT

NIKOLAISTRASSE, HANNOVER

2006 - 2010 CATERING FALAFEL HABIBI - INI NEUROSCIENE INSTITUT

2014 VERKAUF VON FALAFEL HABIBI GMBH

2017 GRÜNDUNG FALAFELTIME

CATERINGTIME AUF MESSEN UND DIV. VERANSTALTUNGEN

2000-2017 VERSCHIEDENE CATERING / VERANSTALTUNGEN BETREUT

07/2000 FALAFEL HABIBI STAND JEMEN PAVILLON - EXPO HANNOVER

06/2017 FALAFELTIME AUF DEM MESSEGELÄNDE AUF DER IDEENEXPO HANNOVER



FALAFEL - WAS IST DAS?

IN DEUTSCHLAND IST FALAFEL ERST SEIT DEN SPÄTEN 1980ER JAHREN BEKANNT UND WURDE DURCH ARABISCH-STÄMMIGE EINWANDERER EINGEFÜHRT. INZWISCHEN BIETEN IMMER MEHR ARABISCHE IMBISSBUDEN, RESTAURANTS DAS GERICHT AN UND AUCH BEI TÜRKISCHEN RESTAURANTS IST FALAFEL HÄUFIG ALS ERGÄNZUNG ZUM DÖNER AUF DER SPEISEKARTE AUFGEFÜHRT. ABER NICHT NUR IN DEUTSCHLAND IST DIE ARABISCHE SPEZIALITÄT BELIEBT. FALAFEL KONNTE WELTWEIT EINEN SIEGESZUG ANTRETEN UND GEHÖRT ZUM FESTEN BESTANDTEIL DER INTERNATIONALEN KÜCHE.

BEI FALAFEL HANDELT ES SICH UM ORIENTALISCHE FRITTIERTE KLÖSSCHEN DIE AUS KICHERERBSEN SOWIE VERSCHIEDENE GEWÜRZE UND KRÄUTERN HERGESTELLT WERDEN.

MIT DEM FALAFELN HAT DIE ARABISCHE KÜCHE IHREN FESTEN PLATZ BEI DEN ORIENTALISCHEN SPEZIALITÄTEN GENIESSERN EINGENOMMEN. TABOULEH, HOMMOS-SALAT, BULGUR UND MUJADDARA SIND NUR EINIGE WENIGE KÖSTLICHKEITEN DIE ZUM FALAFEL DAZU SE-RIERT WERDEN ODER AUCH ALLEINE.

UNSERE FRISCHEN PRODUKTE WERDEN DEN HOHEN ANFORDERUNGEN GERECHT, WIR BIETEN GLEICHZEITIG VEGETARISCHE UND VEGANE KOST AN. DAVON ÜBERZEUGEN WIR SIE GERNE AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN.

GENIESSEN SIE DIE ZEIT MIT UNS.

IHR FALAFELTIME TEAM
AUS HANNOVER



FALAFEL EINGEROLLT IN FRISCHEM ARABISCHEM FLADENBROT

ZUTATEN UND ZUBEREITUNG

WAS HINEINGEHÖRT:

FALAFEL WIRD TRADITIONELL AUF EINER BASIS VON PÜRIERTEN KICHERERBSEN ZUBEREITET. WEITERE WICHTIGE ZUTATEN SIND LAUCH ODER ZWIEBEL SOWIE FRISCHER KORIAN- DER, KNOBLAUCH UND PETERSILIE. DIE AUSWAHL AN GEMÜSE UND KRÄUTERN KÖNNEN NATÜRLICH JE NACH GESCHMACK VARIERT UND ERWEITERT WERDEN.

OHNE GEWÜRZE GEHT BEI DER FALAFEL-ZUBEREITUNG GAR NICHTS - NEBEN SALZ UND PFEFFER KANN BEISPIELSWEISE KREUZKÜMMEL, CURRY, KARDAMOM ODER BELIEBIGE AN- DERE ORIENTALISCHE GWÜRZE VERWENDET WERDEN.

FALAFEL RICHTIG ZUBEREITEN:

FÜR EINE FALAFEL WERDEN DIE KICHERERBSEN ODER BOHNEN VOR DER ZUBEREITUNG NICHT GEKOCHT. MAN WEICHT SIE ZUNÄCHST ÜBER NACHT EIN UND DREHT SIE DANN DURCH EINEN FLEISCHWOLF. SIE SIND BEREITS VORGEGART UND KÖNNEN SOFORT VERAR- BEITET WERDEN. DIE MASSE WIRD DANN MIT DEN ANDEREN ZUTATEN VERMENGST UND ZU KLEINEN BÄLLCHEN GEFORMT. IN REICHLICH FETT WIRD DIE FALAFEL DANN IN DER FRITEU- SE KNUSPRIG AUSGEBACKEN.

FALAFEL RICHTIG SERVIEREN:

FALAFEL HAT SICH ZU EINER BELIEBTEN UND ZUGLEICH AUCH GESUNDEN FAST FOOD-VA- RIANTE ENTWICKELT. SIE WIRD OFT MIT EINER FEINEN SESAMPASTE, DER SOGENANNTEN TAHINA, SOWIE TOMATEN, PETERSILIE UND SAUER EINGELEGTE GURKEN IM ARABISCHEN BROT EINGEROLLT UND SERVIERT. FALAFEL BIETET SOMIT DAS VEGETARISCHE PENDANT ZUM DÖNER.

SIE KÖNNEN DIE ORIENTALISCHEN KLÖSSCHEN AUCH ALS SNACK GENIESSEN OHNE BROT



BULGUR - HARTWEIZENGRIESS

BULGUR:

BULGUR STELLT IN BESTIMMTEN TEILEN DES ORIENTS EINES DER HAUPTNAHRUNGSMITTEL DAR. AUCH IN DEUTSCHLAND ERFREUT SICH DAS GETREIDE IN DEN VERGANGENEN JAHREN IMMER GRÖßERER BELIEBTHEIT.

BULGUR WIRD HAUPTSÄCHLICH AUS HARTWEIZENGRIESS HERGESTELLT. DIESER WIRD ZUNÄCHST EINGEWEICHT UND ANSCHLIESSEND DAMPFGEGART. NACH DEM TROCKNEN WIRD ER DANN IN UNTERSCHIEDLICHE FEINHEITSGRADE GEMAHLEN. DA DER WEIZENGRIESS BEREITS BEI DER HERSTELLUNG GEDÄMPFT WIRD, MUSS ER BEIM KOCHEN NUR NOCH KURZ IN WASSER EINGEWEICHT WERDEN.

HÄUFIG WIRD BULGUR ÄHNLICH WIE REIS ALS BEILAGE VERZEHRT. DA ER NAHEZU KEINEN EIGENGESCHMACK BESITZT, LÄSST ER SICH MIT DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN GERICHTEN KOMBINIEREN. BESONDERS HÄUFIG WIRD BULGUR MIT KRÄUTERN VERFEINERT UND ANSCHLIESSEND ZU FLEISCHGERICHTEN WIE LAMM SERVIERT.

DANEBEN MACHT SICH DAS GETREIDE ABER AUCH IN SÜSSEN AUFLÄUFEN SOWIE ALS SALAT GUT. EIN SALAT MIT BULGUR EIGNET SICH SOWOHL ALS BEILAGE ALS AUCH ALS VEGETARISCHES HAUPTGERICHT.

UM DEN BULGURSALAT HERSTELLEN ZU KÖNNEN, VERWENDET MAN ZUDEM PETERSILIE, TOMATEN SOWIE EINIGE LECKERE GEWÜRZE.



MUJADDARA

MUJADDARA (LINSEN MIT REIS) IST EIN BELIEBTES GERICHT IM LIBANON UND IM NAHEN OSTEN. HERGESTELLT WIRD MUJADDARA AUS BRAUNEN LINSEN, BASMATI REIS, ZWIEBELN SOWIE GEWÜRZEN.

OHNE FLEISCH WAR ES EIN MITTELALTERLICHES ARABISCHES GERICHT, DAS HÄUFIG VON DER ÄRMEREN BEVÖLKERUNG GEGESSEN WURDE. EIN ARABISCHES SPRICHWORT BESCHREIBT DIE BEDEUTUNG DES GERICHTES IM ORIENT:

„EIN HUNGRIGER MANN WÄRE BEREIT, SEINE SEELE FÜR EINE MUJADDARA ZU VERKAUFEN.“

DIESES GERICHT KANN SOWOHL KALT ALS AUCH WARM VERSPEISST WERDEN. DIE WARME MUJADDARA WIRD MIT EINER SELBST ANGEFERTIGTEN HEISSEN SOSSE, DIE AUS TOMATEN UND ARABISCHE GEWÜRZEN BESTEHT, SERVIERT.

KÖSTLICHKEIT DIE AUS LANGJÄHRIGER ORIENTALISCHER TRADITION ENTSTAND, GENIESSEN SIE IM OKZIDENT.

„KÖSTLICHKEITEN AUS DEM ORIENT“



AUSWAHL AUS DEN ARABISCHEN SÜSSIGKEITEN ALS NACHTISCH

1) TAMER - MÖRBETEIGTEIG MIT DATTELN GEFÜLLT

DER „DATTEL-FINGER“ BESTEHT AUS EINEM MÖRBETEIG UND IST MIT DATTELN GEFÜLLT. SEHR LECKER UND NICHT SO SÜSS.

UMHÜLT MIT SEMAM (WEISS) ODER PISTAZIEN (GRÜN). JE NACH WAHL GENIESSEN.

2) NAMURA - ARABISCHER GRIESSKUCHEN

NAMURA WIRD NOCH IN DER BACKFORM MIT ZUCKERSIRUP UND HONIG GETRÄNKT.

FÜR DEN TEIG WIRD GRIESS, ZUCKER, JOGHURT, ÖL UND BACKPULVER IN EINE SCHÜSSEL GEZEIGEBEN, DANACH WIRD ALLES UMGERÜHRT UND MIN 30 MIN GERUHT. GEBACKEN FRISCH UND LECKER SERVIERT.

3) BURMA GEBÄCK - ARABISCHES FEINNUDELGEBÄCK

BURMA IST EIN RADITIONELLES ARABISCH ORIENTALISCHES GEBÄCK. SEIT GENERATIONEN NACH ALTER REZEPTUR MIT VIEL LIEBE UND BESTEN ZUTATEN HERGESTELLT.

EIN GAUMENSCHMAUS AUS TAUSEND UND EINE NACHT.

BESTEHT AUS WEIZENMEHL MIT ZUCKER, WASSER, PISTAZIEN, BUTTERFETT, PFLANZENFETT (RAPS/SONNENBLUMEN), UND ROSENWASSER.

3) MAAMUL MIT VERSCHIEDENER LECKERER FÜLLUNG

ZARTER MÖRRBETEIG MIT FEINSTER FÜLLUNG NACH WUNSCH Z.B. WALLNUSS, PISTAZIEN ODER DATTELN MIT PUDERZUCKER BESTREUEN UND SERVIERT. EINE LECKERE KÖSTLICHKEIT FÜR DEN GENIESSER VON SÜSSIGKEITEN.

KONTAKT

FALAFELTIME
FRAU NAIMEH AMMACH
LANGE WEIHE 113
30880 LAATZEN

TEL. 0172 - 182 59 10

EMAIL: FALAFELTIME24@GMAIL.COM

WEB: FALAFELTIME.BUSINESS.SITE

GERNE BEREITEN WIR FÜR SIE INDIVIDUELL EIN CATERING VOR.
SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN.

