



Das neue **QUE'BAP Restaurant**
– Zweibrückenstraße 10, Ecke
Morassistraße.



Die Geschäftsführer Özgür Kirdar
(links) und Sükrü Alibaba (mitte)
mit den QUE'BAP Köchen.



Die **QUE'BAP Geschäftsführer**
– Özgür Kirdar und Sükrü
Alibaba (von links).



Das neue stylische QUE'BAP
Restaurant von innen.



Der beliebte Kebab – knuspriges
Fleisch, knackiger Salat – hier als
QUE'Classic Menü.



Knuspriges, frisches Fleisch
am großen und kleinen Spieß –
Beste Qualität aus Geflügel- und
Kalbfleisch.

Ohne Konservierungsstoffe, ohne
Geschmacksverstärker, nur mit
frischen Gewürzen.

Geflügel: 50% Huhn, 50% Pute
Kalb: 100% reines Kalbfleisch



Frisch zubereitet – extra für
dich gemacht. Ein neues Erlebnis-
und Genussniveau. Das schmeckt
den Gästen.

Kebab in neuen Geschmacks-
variationen:
Asia Style, BBQ Style u.v.m.



QUE'Menüs:
Die QUE'Menüs bestehen aus einer abwechslungsreichen Kebap-Kreation mit knusprigem Geflügel- oder Kalbfleisch. Dazu gibt es Pommes und ein Erfrischungsgetränk. Als Spar- und Maxiportion erhältlich.



QUE'Classic – Knuspriges Geflügel-fleisch in einem warmen Sesam-Pide mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Kräuter- oder Knoblauch-Sauce.



QUE'BBQ – Knuspriges Kalbfleisch in einem warmen Sesam-Pide mit Salat, Tomaten, Essigurke, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce.



Der Renner:
Die **POMBOX** – knuspriges Geflügel-fleisch mit viel Pommes, viel Jalapenos und einem Dip nach Wahl in der praktischen Take-away-Box.



Der **WRAP Classic** – Knuspriges Geflügelfleisch in einem Weizen-Tortilla mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch-Sauce.



Für die Trennsetter: **SALAT Classic mit Spieß** – Knuspriges Geflügelfleisch am Spieß mit knackigen Blattsalaten, frischen Tomaten und Zwiebeln sowie Feta, darüber ein leckeres Dressing.