

Thailändisches Buffet

Vorspeisen

Lab Nua
Som Tum
Yam Wunsen
Egg Cake
Pineapple

(Auswahl)

Rindfleisch- oder Pouletsalat mit frischen Thai-Kräutern
klassischer Papaya Salat mit Garnitur (scharf)
Glasnudelsalat mit Crevetten/Poulet und Kräuter-Garnitur
Eierkuchensalat mit Frühlingszwiebeln und Thai Basilikum
frische Ananaswürfel pikant gewürzt

Tom Kha Gai

Kokosnussmilch-Suppe mit Poulet und frischen Thai-Kräutern

Tom Yum Gung

scharf-saure Suppe mit Crevetten und frischen Thai-Kräutern

Preise

ab 30 Personen (min. 3 Vorspeisen) auf Anfrage

Hauptgerichte

Green Curry
Panang Curry
Yellow Curry

(Auswahl)

grünes Curry mit Poulet und/oder Gemüse (scharf)
Curry mit Rindfleisch, Erdnüssen und Thai-Basilikum (mild)
gelbes Curry mit Poulet und/oder Gemüse (mittelscharf)

Wok Stir-Fry

gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse (mild)

Thai Saté

Poulet-Spiesschen an pikanter Erdnusssauce

Isan Chicken

gebratene Poulet-Aillerons mit Zitronengras

Pad Pak Ruamit

Mischgemüse mit Pilzen an Austernsauce

Khao Suai

Thai Jasmin Reis

Preise

ca. 6 Gerichte (Vorspeisen und/oder Hauptgerichte) ab 30 Personen auf Anfrage

Dessert

Gati
Ponlaamai
Exotic Fruits

Kokosnuss oder Mango Crème
exotischer Fruchtsalat
reichhaltige exotische Früchteplatte

Preise

ab 30 Personen auf Anfrage