

Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Glasnudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnele, Sprossengemüse und Cashewkernen

*

Garnele auf Mango-Chutney

*

kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

*

Sashimi vom Lachs mit Nussbutter, Shitakepilzen und Schnittlauch

oder

Sashimi vom Thunfisch mit Avocado-Salsa und getrockneter Tomate

*

Krabbenchips mit Asiatischem 38grad Pesto

Suppen

Tom Kha Gai

Zitronensuppe mit Hähnchen, Pilzen, Zitronengras und Kaffir-Limette

oder

Wan Tan Suppe

Hauptgang (2-3 Gerichte wählen)

Maishähnchenbrust mit gelbem Curry

*

Lammcurry mit Aubergine und Süßkartoffeln

*

Langsam gegarter Lachs und Garnelen in rotem Gemüse-Curry

*

Garnelen-Curry mit Limettenblätter, Zitronengras & Koriander

*

Jasminreis und gebratene Nudeln

Dessert

Panna Cotta von Kokos und Holunder mit Curry-Ananas

*

Thai-Basilikum-Mousse mit karamellisierter Flug-Mango

Preis pro Person 37,50 Euro

Ohne Suppe 32,00 Euro



KOCHEN UND GENIESSEN... mit 38grad!