

MAHARADSCHA VON KRISCHNAPUR

“Kheera-Tamatar-Raita”

Indischer Gurken-Tomaten-Salat

“Cachumber Salad”

Salat von Paprika, Mais und Gurke in
Zitronengrass dressing

Salad from palmitos with tangerines

Salat von Palmherzen mit Mandarinen

„Masala Jhing aur Kakri“

Garnelensalat mit Gurke und Koriander

„Maharaja Salad“

Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Tomaten
und Joghurtdressing

„Sayur tumis“

Indischer Gemüsesalat

„Aloo Ka Raita“

Indischer Kartoffelsalat mit Chili, Koriander und Joghurt

„Kattai wali machichi“

Salat von Meeresfrüchten
aus dem indischen Ozean

* * * * *

„Mulligatani“

Indische Hühner-Curry-Creme mit Gemüse

“Kashmiri Kofta Kari“

Hackfleischbällchen in scharfer gewürzter Currysauce
mit Basmatireis



MAHARADSCHA VON KRISCHNAPUR

„Tandoori Murgh“ with Dhal

Hähnchenbrust und Keule mit Tandori Gewürz,
buntes Linsengemüse und gebratene Reismüden

Pulao with Nuts

Reis mit Nüssen nach einem Originalrezept
aus der Region Andra Pradesh

Dim Sum

Verschiedene kleine Hüpchen mit Reismüden Teig umhüllt
aus dem Gewürzdampf

„Raan“

Ofenfrische Lammkeule mit Mandelkräuterkruste
am Buffet aufgeschnitten,
dazu Currykartoffeln

„Khitshuri“

Geschmortes indisches Gemüse aus
Kürbis, Steckrübe, eingeweichten Erbsen und Linsen

„Machichi Kari“

Fischcurry auf Kartoffelscheiben

* * * * *

„Maize bread“

Maisfladenbrot

„Naan“

Indisches Hefebrot

butter, sour cream

Butter, Sauerrahm



MAHARADSCHA VON KRISCHNAPUR

„Kherr“

Reispudding mit Banane

„Phalon Ki Chat“

Fruchtsalat von exotischen Früchten

„Khopa-Aambli Mlai“

Mango-Kokosnuss-Creme

„Santra Mlai“

Orangencreme

„Caramel Tatin Tarte“

Kuchen mit karamellisierten Äpfeln

„Matira Curry“

Ein fruchtig-scharfes Melonencurry aus der
Region Rajastan

Chocolat fountains

with exotic fresh fruits to dip into
with white choclait and black choclait
with a touch of orange

Schokoladenbrunnen

mit weißer Schokolade und Zartbitterschokolade
mit einem Hauch von Orange und exotischen Früchten
zum eintauchen

A choice of exotic fresh fruits

Eine Auswahl von frischen, exotischen Früchten;
Melone, Pitahaya, Kiwi, Weintrauben, Papaya

für 100 bis 500 Personen

