

MAHARADSCHA BAKHAT

„Kheera Tamatar Raita“
Indischer Tomaten-Gurkensalat

**Salat from green, red and yellow pepper with
kidney beans and maize**

Salat von grüner, roter und gelber Paprika mit
Kidney-Bohnen und Mais

Exotic coleslaw
Exotisch angemachter Kohlsalat

Indian chicken salad sweet and sour from orissa
Indischer süß-saurer Geflügelsalat aus der Region Orissa

Curry spiced shrimps salad with peas and bananas
Curry-Garnelen-Salat mit Erbsen und Bananen

**Cold cuts of roasted poultry
with red and green curry marinated poulard,
duckling breast, turkey breast,
fresh fruits and mango chutney**
Poularde mit rotem und grünem Curry gewürzt,
Enten- und Putenbrust
mit Früchten und Mango-Chutney

**Fish and seafood out of Indian Ocean,
smoked halibut and Salmon, marinated Prawns**
Fisch und Meerestiere aus dem Indischen Ozean,
geräucherter Heilbutt und Lachs mit marinierten Kiwimuscheln

Marinated limandesrolls on “sayur tumis“
Marinierte Limandesröllchen auf indischem Gemüsesalat

Hot lentil soup
Scharfe Linsensuppe

* * * * *



MAHARADSCHA BAKHAT

"Pulao" with chicken and nuts

Indische Reisspezialität mit Safran,
Huhn und Nüssen

Tamatar Mochi

Papageienfisch in würziger Tomaten-Ingwersauce
und gebratenen Reismudeln

Goa Gosht with stewed vegetables and potatoe curry

Mariniertes Schweinefilet aus der Ananas-Senfmarinade
am Buffet aufgeschnitten mit geschmortem Gemüse,
Currykartoffeln

Maize braed

Mini Maisfladenbrote

„naan“

Indisches Hefeweizenbrot

Butter and sour cream

Butter und Sauerrahm

* * * * *

Choclait fountain with exotic fresh fruits to dip into with white chocolate and black chocolate with a touch of orange

Schokoladenbrunnen mit weißer Schokolade und Zartbitter-
schokolade mit einem Hauch von Orange und
exotischen Früchten zum Eintauchen

A choise of exotic fresh fruits

Eine Auswahl von frischen, exotischen Früchten;
Mango, Papaya, Pitahaya, Feigen, Honig- und Wassermelone,
Orangen und Grapefruit

Salat of bananas and cocos

Bananensalat mit Kokoscaramel





MAHARADSCHA BAKHAT

Phaloun Ka Raita
Vanillejoghurt mit Früchten

Mango cocos cream
Mango-Kokos-Fruchtcreme

Green fruit pudding with vanilla sauce
Grüne Kiwigrütze mit Vanillesauce

Illuminated ice cream
Illuminierte Dessertplatte mit Eis und frischen Obst

für 100 bis 500 Personen

