

INDISCHES BUFFET

Salad buffets

mit Blattsalaten vom Markt, Gurkenscheiben, Tomatenecken,
dreierlei Paprika, Möhren- und Krautsalat,
Mais und Kidneybohnen mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing,
Reissalat mit Früchten,
Blumenkohl-Brokkoli-Salat in Kurkuma mit Pinienkernen

Aloo Ka Raita

Kartoffelsalat mit Joghurt und Gurke

„Vegetable Thai Samosa“

Gefüllte Samosas mit Frühlingsgemüse und Glasnudeln

„Shrimp Sesam Wan Tan“

Sesam-Teigtasche mit Garnelen und Tintenfisch gefüllt

„Spring Roll“

Frühlingsrolle gefüllt mit zartem Entenfleisch und jungen
Frühlingszwiebeln

„Chick'n Money Bag“

Teigtaschen mit Hähnchen und Weißkohl gefüllt

dazu reichen wir verschiedene Dips, wie
Guacamole, Erdnusscreme, Hot Pepper Jam, Sweet and Sour

* * * * *

Mulligatawny

Hühner-Curry-Creme

* * * * *

Jhat-Pot Marchi Murg

Hähnchenbrust mit
Gemüse, süß-saure Sauce
und Basmati Reis



INDISCHES BUFFET

Kashmiri Kofta Kari

kleine Mettbällchen in scharfer Currysauce

Goa Gosh

Marinierter Schweinerücken mit Ananas im Ganzen gebacken
Wokgemüse und
gebratene Gemüsenudeln mit Sojasauce

Machchli Masala

grünes Fischcurry mit Tomaten und Kartoffeln

* * * * *

Gebackene Apfelringe mit Vanilleschaum,
Bananensamosas mit Fruchtsauce,
Shrikhand Anaari,
Cremjoghurt mit Safran und Früchten

Verschiedene Fladenbrote mit Kräutercreme und Butter

50 bis 120 Personen

