CATERING VARIANTE 2

Indisch-orientalisches Buffet

Eine aromatische Auswahl für besondere Anlässe

Vorspeise

Samosa

Knusprige Teigtasche mit würziger Erdäpfel-Erbsen-Füllung

Mit Mango-, Minz-Koriander- und Tamarinden-Chutney zur Auswahl

Hühnergerichte

Wählen Sie eines der folgenden zwei Gerichte.

Mango Chicken

Zartes Hühnerfleisch in einer milden, fruchtigen Mangosauce

Butter Chicken

Zartes Hühnerfleisch in cremiger Tomaten-Butter-Sauce

Vegetarische Spezialitäten

Wählen Sie drei der folgenden sechs Gerichte.

Chana Masala

Kichererbsen in aromatisch gewürzter Tomaten-Zwiebel-Sauce

Paneer Tikka Masala

Indischer Frischkäse in würziger Masalasauce

Shahi Paneer

Indischer Frischkäse in einer milden, cremigen Sauce

CATERING VARIANTE 2

Indisch-orientalisches Buffet

Vegetarische Spezialitäten

Palak Paneer

Indischer Frischkäse in fein gewürzter Spinatsauce

Malai Kofta

Zarte Gemüsebällchen in einer cremigen, mild gewürzten Sauce

Dal Makhani

Langsam gegarte Linsen in einer würzigen, cremigen Sauce

Beilagen

Basmatireis

Duftender, locker gegarter Reis

Naan

Frisch gebackenes indisches Fladenbrot

Mixed Raita

Joghurt mit Gurke und fein abgestimmten Gewürzen

Orientalischer Tomatensalat

Mit roten Zwiebeln, frischem Koriander, Limettensaft und feinen Gewürzen

35,00 € pro Person

Inklusive Samosa mit Chutney, Curry-Auswahl, Reis, Naan und Beilagen.

Torten nach Wahl: 60,00 € pro Torte (ca. 14 Stück)

Zum Empfang: Sekt / Prosecco 0,1 l – 4,00 € · Glühwein 0,2 l – 4,50 €

Torten und Getränke werden separat berechnet. Weitere Leistungen nach Vereinbarung.