



CATERING CLASSIC

Erweiterte Auswahl an Spezialitäten
mit hochwertigen Zutaten für ein
gehobenes Geschmackserlebnis.



AB 30 PERSONEN

- 3 Vorspeisen Wählen
- 3 Hauptspeisen wählen
- 1 Dessert wählen

PREIS 35,00€ PRO PERSON

Catering

VORSPEISEN

Gui Chai Tord

Gebratene
Schnittlauchküchlein,
serviert mit Chili-
Sojasauce



Tord Man Gai

Gebäckene
Hähnchenbällchen,
serviert mit einer süß-
Sauer Sauce.



Miang Kam

Lalotblätter gefüllt mit
Kokosraspel, Limette,
Ingwer, getrocknete
Garnelen, Erdnüssen.
Serviert mit palmzucker
Soße.



Popia Tord

Knusprige
Frühlingsrollen, gefüllt
mit Gemüse, serviert mit
einer süß-sauren Sauce.



Catering

VORSPEISEN

Gai Satee

Gegrillte Hähnchenspieße, serviert mit cremiger Erdnusssauce.



Gung Gratiam

Gebratene Knoblauchgarnelen, serviert auf einer Lemon-Chili Soße.



Gai Tord

Frittierte Hähnchenflügel, mariniert mit Knoblauch und Pfeffer



Som Tam

Papayasalat mit Chili, Limette und getrockneten Garnelen – frisch und scharf.



Catering

HAUPTSPEISEN

Pad Phak

Gebratenes saisonales Gemüse in einer leichten Sojasauce.



Pad Mie

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse.



Gäng Däng

Rotes Curry mit Hähnchen und frischem Gemüse in einer aromatischen Kokosmilch-Sauce.



Massaman

Massaman-Curry mit Hähnchen, Kartoffeln, Erdnüssen und Kokosmilch.



Pad Medmamuang

Wok-gebratenes Hähnchen mit Cashewkernen, Zwiebeln, Lauch und Paprika in einer aromatischen Tamarinde Sauce.



Gäng Kiewwann

Grünes Curry mit Hähnchen, Gemüse, gewürzt mit frischen Kräutern in Kokosmilch.



Catering

HAUPTSPEISE

Kao Pad

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei.



Gäng Pedyang

Rotes Curry mit gegrillter Ente mit Kokosmilch, Ananas, Tomaten und Basilikum, abgeschmeckt mit einer leicht süß-scharfen Note.



Pad Grapau

Gebratenes Hähnchen mit frischem Basilikum, Chili und Knoblauch in einer würzigen Sauce.



Pad Priking Ped

Knusprig gebratenes Ente und Gemüse in einer scharfen roten Curry-Paste, verfeinert mit Limettenblättern.



Gung Pad Phak

Gebratenes Gemüse und Garnelen in Soja-Soße.



Pad King

Gebratenes Hähnchen mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und Morcheln, abgeschmeckt mit Sojasauce.





Catering DESSERT

Kaoniew Mamuang

Klebreis mit frischer Mango und süßer Kokosmilch.



Panna Cotta

Cremiges Pudding mit Beerensauce.



Tako

Traditionelles thailändisches Dessert mit Kokoscreme, Mais und Tapioka.



Cake Som

Fruchtiger Orangenkuchen mit leichter Glasur.

