



CATERING PREMIUM

Exklusive Kreationen mit
erstklassigen Zutaten und
individuellem Service für besondere
Anlässe.



AB 50 PERSONEN

- 1 Suppe wählen
- 4 Vorspeise wählen
- Pad Thai Live Cooking
- 3 Hauptspeisen wählen
- 2 Dessert wählen

PREIS 50,00€ PRO PERSON

Catering SUPPEN

Tom Yam Gung

Scharf-saure Garnelensuppe, verfeinert mit Zitronengras, Galgant, Kaffirlimettenblättern, Chili und frischem Limettensaft.



Tom Kha Gai

Milde Kokossuppe mit Hühnchen, verfeinert mit Galgant, Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.



Gouy Tiew Nüa

Reisnudelsuppe mit zartem Rindfleisch, gewürzt mit frischen Kräutern.



Kao Tom Gai

Thailändische Reissuppe mit Hühnchen, abgeschmeckt mit frischen Kräutern und Gewürzen.



Gouy Tiew TomYam

Scharf-saure Reisnudelsuppe mit schweine Hackfleisch, garniert mit Kräutern und Erdnüssen.



Bami Ped

Eiernudeln suppe mit Entenfleisch, begleitet von frischem Gemüse.



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.



Gai Satee

Gegrillte Hähnchenspieße,
serviert mit cremiger
Erdnusssauce.



Gung Gratiam

Gebratene
Knoblauchgarnelen,
serviert auf einer
Lemon-Chili Soße.



Catering

VORSPEISEN

Gai Tord

Frittierte Hähnchenflügel, mariniert mit Knoblauch und Pfeffer



Som Tam

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



Kao Niew & Muh Ping

Klebreis mit mariniertem gegrilltem Schweinefleisch am Spieß.



Gouytiew Luisurn

Frische Sommerrollen mit Garnelen, Hähnchen und Gemüse, serviert mit einer Lemon – Chili Soße.



Lab Ped

Würziger Salat aus gehackter Ente, serviert mit Kräutern und geröstetem Reis.



Yam Nüa

Thailändischer Rindfleischsalat mit Limette, Chili und frischen Kräutern.





Live Cooking PAD THAI

Frisch vor Ort zubereitet!

Klassisches Pad Thai mit authentischer Tamarinden-Soße, Erdnüssen, Sojasprossen und frischen Kräutern.

Ein echtes Geschmackserlebnis direkt aus der thailändischen Straßenküche!

- Wahlweise vor Ort:**
- Garnelen
 - Hähnchen
 - Tofu

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

Gebatener 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

Gebatenes 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

Gebatenes Gemüse und Garnelen in Soja-Soße.



Pad King

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



Catering

HAUPTSPEISE

Kannah Muhgrob

Knuspriger Schweinebauch
mit gebratenem Thai
Brokkoli in aromatischer
Sojasauce.



Pla Samros

Knusprig gebratener
Fisch in süß-saurer
Tamarindensauce mit
Litchis, Ananas, und
Gemüse



Panäng Nüa

Zarte Rindfleisch,
leichtscharf angebraten
und serviert in cremiger
Panäng-Currysauce.



Talea Tang

Gegrillte
Meeresfrüchte in
würziger Chili
Tamarindensauce.



Catering DESSERT

Kaoniew Mamuang

Klebreis mit frischer Mango und süßer Kokosmilch.



Panna Cotta

Cremiges Pudding mit Beerensauce.



Blueberry Chesscake

Frischer Käsekuchen mit Blaubeeren und knusprigem Boden.



Cake Som

Fruchtiger Orangenkuchen mit leichter Glasur.



Tako

Traditionelles thailändisches Dessert mit Kokoscreme, Mais und Tapioka.



Egg Tarte

Knuspriges Blätterteigtörtchen mit süßer Vanille-Ei-Füllung.

