



PIPAL

EVENTKÜCHE

Über uns:

*Moderne indische Küche
für Feste, die in
Erinnerung bleiben.*

Unsere Angebote

- Hochzeiten
- Familienfeste
- Corporate Events



Ihr Kontakt zu uns:

 0711 85 98 08 12

 pipal.stuttgart@gmail.com

 Bernnsteinstr. 130, 70619 Stuttgart

Kulinarik für besondere Anlässe

Unsere Philosophie

Bei PIPAL glauben wir, dass gutes Essen Teil eines besonderen Moments ist.

Unsere Küche verbindet authentische indische Aromen mit einer modernen, klaren Handschrift - geprägt von handwerklicher Qualität und Liebe zum Detail.

Jedes Event ist individuell - deshalb gestalten wir unsere Menüs im Einklang mit Anlass und Atmosphäre.

Dabei ist es unser Anspruch, Ihr Fest kulinarisch zu begleiten - ruhig, zuverlässig und auf hohem Niveau.

Unsere Menüwelten

Feine indische Küche für besondere Anlässe. Jedes Menü ist sorgfältig zusammengestellt, um Geschmack, Abwechslung und Eleganz zu verbinden.

Vorspeisen

Wählen Sie aus einer Auswahl kleiner Köstlichkeiten, die den Gaumen erfreuen:

Samosa mit
Gemüsefüllung

Paneer Tikka

Vegetable Pakora

Paneer Bread Roll

Aloo Tikki

Plant Seekh Kebab

Chicken Tikka

Seekh Kebab

Chicken Pakora

Unsere Menüwelten

Hauptgerichte

Unsere Hauptgerichte bilden das Herz des Menüs und vereinen klassische Aromen mit einer modernen, klaren Umsetzung.

Channa Masala

Aloo Gobi

Paneer Butter Masala

Shahi Paneer

Dal Makhani

Vegetable Korma

Butter Chicken

Chicken Tikka Masala

Chicken Korma

Chicken Curry

Beilagen

Basmatireis - Plain Naan - Garlic Naan

Unsere Menüwelten

Mitternachtssnack

Für den späteren Abend bieten wir kleine, warme Snacks, die unkompliziert serviert werden und den Abend kulinarisch abrunden.

Vegetable Kathi Roll

Aloo Tikki Sliders

Dahi Bhalla

Chicken Kathi Roll

Butter Chicken Sliders

Desserts

Den Abschluss des Menüs bilden feine Desserts - traditionell inspiriert und modern interpretiert.

Gulab Jamun

Rasmalai

Mango Tiramisu

Laddo Cheesecake

Ihre Menüzusammenstellung

Jede Feier ist einzigartig. Für Ihren besonderen Anlass stellen wir aus unserer Auswahl ein Menü zusammen, das kulinarisch zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Zur besseren Orientierung bieten wir zwei Menüvarianten an.

Standard Menü

2 Vorspeisen pro Person

4 Hauptgerichte zur Auswahl

Basmatireis, Plain Naan & Garlic Naan

1 Mitternachtssnack

2 Desserts pro Person

Premium Menü

3 Vorspeisen pro Person

5 Hauptgerichte zur Auswahl

Basmatireis, Plain Naan & Garlic Naan

2 Mitternachtssnack

2 Desserts pro Person

Preise & Menüvarianten

Die nachfolgende Preisübersicht gibt Ihnen eine transparente Orientierung für die kulinarische Begleitung Ihrer Feier.

Standard Menü

55€ pro Person

Premium Menü

65€ pro Person

Weitere Kosten

Einige Leistungen sind nicht im Menüpreis enthalten und werden nach Aufwand berechnet:

Servicepersonal
Transport & Anfahrt
Buffet-Equipment
Probeessen
besondere Wünsche oder Anforderungen

Die genauen Kosten werden individuell kalkuliert und gemeinsam abgestimmt.

Alle Preise verstehen sich als Einführungspreise für Veranstaltungen 2026.

Herzlichen Dank

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Küche und freuen uns, Ihre besonderen Momente kulinarisch begleiten zu dürfen.

Für ein persönliches Gespräch, Menüberatung oder eine Verkostung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Jede Feier wird bei uns individuell geplant - Ihre Wünsche stehen für uns hierbei im Vordergrund.

Ihr PIPAL Team



PIPAL