



CATERING BASIC

Authentische thailändische Speisen,
frisch zubereitet und ansprechend
präsentiert für jede Gelegenheit.



AB 30 PERSONEN

- 2 Vorspeisen Wählen
- 2 Hauptspeisen wählen

PREIS 25,00€ 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

HAUPTSPEISE

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.

