



Thailändische Küche

Ausgewogene und raffinierte Spezialitäten aus dem fernöstlichen Königreich

VORSPEISEN

Tod Man Goong - *Gebackene Garnelen-Küchlein mit scharf-süsser Sauce*
Tod Man Plaah - *Fischküchlein*
Yam Wonn Sen – *Glasnudeln Salat*
Garnelensalat mit frischer Mango
Tom Kha Gai - *Kokosnusssuppe mit Huhn*
Tom Yam Gung - *süss-saure Crevetten Suppe*
Gaeng Jued Kai - *Suppe mit Schweinefleisch*
Yam Moo Yang - *Pikanter Salat mit gegrilltem Schweinefleisch*
Pho Pia Tod - *Thailändische Frühlingsrollen*
Som Tam – *Papaya Salat mit Erdnüssen, Bohnen und Tomaten*
Gai Sate - *Pouletspiessli mit feiner Thaisauce*

HAUPTGERICHTE

Gaeng Kiew Wan Nua - *Rinderfiletspitzen in grünem Curry*
Gai Phad Met Mamuang - *Gebratene Hühnerbrust mit Nüssen*
Gung Op Wunsen - *Garnelen mit Glasnudeln*
Khao Phad Gai - *Gebratener Reis mit Huhn*
Panaeng Goong - *Garnelen in rotem Curry*
Pla Rad Prik - *Gebackenes Fischfilet mit süss scharfer Sauce*
Pad Thai Gung Sott - *Pfannengerührte Nudeln mit Shrimps*
Pad Thai Gai - *Pfannengerührte Nudeln*
Khai-djiao - *Omeletts mit Krebsfleisch*
Nueajang Whisky - *Rindfleisch mit Whisky*
Panaeng neua - *Hackfleischbällchen in Erdnuss Sauce*
Nuea Pad Naam Manhoy - *Rindfleisch mit Austernsauce*
Eiernudeln mit Schweinefleisch
Ped Yang Naam Phueng - *Gebratene Ente*
Tom Kha - *Poulet mit Limonen und Kokosmilch*

DESSERTS

Khao Niew Mamuang - *Mango mit Klebreis*
Kruay Buad Chee - *Bananen in Kokosnussmilch*
Sapparot Tod - *Gebackene Ananasringe*
Reiskuchen (mit Früchten)
Fruchtsalat mit Kokos
Kokoscreme
Khao Neow Dam Naa - *süsser schwarzer Reis mit Kokos*

BEILAGEN:

Reis, Basmatireis, Nudeln, gebratene Nudeln oder gebratener Reis

Preise:

2 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte, 2 Beilagen, 2 Desserts als Buffet **Fr. 37.00**

Weitere Vorspeise zusätzlich + Fr. 2.50

weiteres Hauptgericht zusätzlich + Fr. 4.00

weiteres Dessert zusätzlich + Fr. 2.50

**Alle Gerichte können auf Wunsch vor Ort nach originalen Rezepten zubereitet werden.
Koch für die Zubereitung vor Ort Fr. 59.00 pro Stunde**

Unsere Thailändischen Buffets

THAILÄNDISCHES BUFFET BANGKOK

3 Freunde Salat

Fischküchlein

Kokosnussuppe mit Huhn

Scampi an rotem Curry mit Kokosmilch
und Ananas

Rindfleisch an grünem Curry und mit
Gemüse

Hackfleischbällchen in Erdnuss Sauce

Mini Gemüse an Zitronengras Sauce

Jasmin Reis und Glasnudeln

Fr. 44.00 pro Person

**Beachten Sie, dass die Preise für
Gruppen ab 50 Personen berechnet
sind. Bei kleineren Gruppen werden
die Preise wie folgt berechnet:**

15 bis 25 Personen + 30 %

26 bis 40 Personen + 20 %

41 bis 50 Personen + 15 %

THAILÄNDISCHES BUFFET PHUKET

Glasnudelsalat

Garnelensalat mit frischer Mango

Papaya Salat mit Erdnüssen, Bohnen und
Tomaten

Pikanter Salat mit gegrilltem

Schweinefleisch

Thailändische Frühlingsrollen

Fischküchlein

Scampi an rotem Curry mit Kokosmilch
und Ananas

Rindfleisch an grünem Curry und mit
Gemüse

Kalbfleisch an Limonen Sauce mit Chili

Mini Gemüse mit Zitronengras

Jasmin Reis und Glasnudeln mit Gemüse

Fr. 51.00 pro Person

