

THAILÄNDISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Som Tam Thai - Thailändischer Papayasalat
- Garnelen im Reisblatt mit Thai-Basilikum und Fish-Dip
oder
Sommerrollen im Thai Style
- Seua Rong Hai - lauwarmer, scharfer Thai - Rindfleischsalat aus der Pfanne
 - Thailändisches Saté mit feiner Erdnussauce
- Thai-Nudelsalat mit Erdnüssen in Limetten Dressing mit Shrimps und Hühnerbrust
- Tom Yam Gai - thailändische sauer - scharf Suppe mit Hähnchenfleisch
- Gaeng Pa Gai - thailändisches Curry mit Huhn ohne Kokosmilch
oder
Gäng Däng Gai - Scharfes Curryhähnchen mit rotem Thai-Curry und Kokosnuss
oder
Zitronengras - Hühnerspieße mit Mangosauce
- Pad Ped Pla - Gebratener pikanter Fisch mit Aubergine-makua puang und Chilischoten
 - Entenbrustfilets mit Ingwer in Limetten-Sauce
oder
Rindfleisch mit Austernpilzen und Frühlingszwiebeln in grünem Thai-Curry
 - Pikante Maisplätzchen
 - Reis aus dem Bambus-Steamer
 - gebratene Reismudeln mit Gemüse
- Makua Jao Pad Taojiau - Thai Auberginen mit Stohpilzen, Chilis und Basilikum in fermentierter Sauce
- Filets von bunten Früchten und Beeren
 - Bananen Pfannkuchen – Roti
- Kokosmilch-Klebreis mit Mango - Khao Niew Mamuang

VIETNAMESISCHES BÜFETT

44,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Chà giò
vietnamesische Frühlingsrollen (warm)
- Gôì miên
Glasnudelsalat mit Schrimps
- Bap cái nhôi thjt
Vietnamesische Krautwickel (warm)
- Goi Ga Bap Cai
Chinakohl-Huhn Salat
- Nôm tôm buôi
Garnelensalat mit Pomelo
- vietnamesische Samosas
gebackene Teigtaschen gefüllt
- Vietnamesische Nudelsuppe (Pho)
- Cá kho
Geschmorter Fisch im Bananenblatt auf Süßkartoffeln und Bananenragout
- Thjt bò xào miên
Gebratene Bandreisnudeln mit Rindfleisch
- Thjt gà nâu cam
Hühnerfleisch in Orangensauce
- Thjt lòn xào chanh gừng
Sautiertes Schweinefleisch mit Bohnen, Ingwer und Limettensaft
- dazu Basmati-Reis aus dem Bambusdämpfer nach traditioneller Art
- Bánh chuôi
Bananenpfannkuchen
oder
Bánh bò nướng
Gebackener Bienenwabenkuchen mit Ahornsirup
- Chè xoài
Mangopüree mit Tapiokaperlen
- Früchtefilets