

Name: _____ Datum : _____ Uhrzeit: _____
(Person|Firma) (Anlass) (Anlass)



gewünschte Gerichte wählen

VORSPEISEN

VEGETARISCH

- SAMOSA Linsenteig-Taschen mit Gemüse|Tamarind-Sauce
- HARA KEBAB vegetarische Croquetten|Chilly-Sauce
- CHILLY IDDLY gedämpfte Reisküchlein|Chilly-Sauce
- VEG CUTLETS Gemüse-Soyacroquetten Chettinad Style
- PANEER BROCCOLI TIKKI* Frischkäse-Broccolicroquetten
- PANEER SHASLIK* marinierte Käse-Peperoni Spiesschen grill

FLEISCH & FISCH

- CHICKEN SAMOSA Linsenteig-Taschen mit Poulet
- CHICKEN CUTLETS Poulet-Croquetten frittiert
- FISH AMRITSARI marinierte Fischfilets frittiert
- CHICKEN TIKKA** Pouletstücke gegrillt |Mint-Chutney
- LAMB TANDOORI*** Lammstücke mariniert, gegrillt
- PRAWN PARCELS*** gedämpfte Crevettenpäckchen

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

- DAL Linsen mit Knoblauch und Gewürzen
- VEG JALFREZI Gemüse Mischung in Tomatencreme-Sauce
- ALOO MUTTER Kartoffeln und Erbsen in milder Sauce
- CHANNA MASALA Kichererbsencurry mit Kümmel und Mangopulver
- PALAK PANEER Cottage Cheese mit Spinat und Rahm
- PANEER BUTTER MASALA Cottage Cheese in Tomaten-Cashew-Nuss-Sauce
- KADAI PANEER Cottage Cheese, Peperoni, Tomaten-Sauce
- ENNAI KATHIRIKAI ** Baby Auberginen mit gerösteter Kokosnuss und Tomaten
- BHINDI MASALA ** Okra in Tomaten-Zwiebelsauce mit frischen Kräutern

REIS-VARIANTEN

- SAFFRON RICE Reis mit Saffran
- CUMIN PULAO Reis mit Kümmelsamen
- VEG PULAO Reis mit Gemüse
- RAISINS & NUTS PULAO Reis mit Weinbeeren, Nüssen
- STEAMED BASMATI RICE gedämpfter Reis

BROT-VARIANTEN

- PARATHA ungesäuertes Fladenbrot gebraten
- BUTTER NAAN Fladenbrot mit Butter
- TAWA CHAPATI dünn, ungesäuert, Fladenbrot gebraten

FLEISCH & FISCH

- CHICKEN MAKHNI gegrilltes Poulet in cremiger Tomatensauce
- CHICKEN VINDALOO Goan Style Pouletcurry mit Gewürzen
- CHICKEN CHETINAD Poulet mit südindischen Gewürzen und Kokosnuss-Sauce
- CHICKEN MASALA gebratenes Poulet mit roten Zwiebeln und Kräutern
- MADRAS CHICKEN CURRY Poulet mit frischem Ingwer, Curryblättern in Kokosnuss-Sauce
- TANDOORI CHICKEN ** gegrilltes Poulet mariniert
- LAMB VINDALOO ** Goan-Style Lammcurry, Gewürze
- LAMB MASALA ** Lamm in Tomatensauce mit roten Zwiebeln
- LAMB PEPPER MASALA ** Lamm gebraten mit Pfeffer & Garlic mit Sauce
- LAMB TANDOORI *** marinierte Lammstückchen, grilliert im Tandori
- PRAWN MOILEE ** Crevetten in Kurkuma und Kokosnuss-Curry mit Senfsamen
- PRAWN MASALA ** Crevetten in Zwiebel und Tomatensauce
- KANCHI FISH CURRY ** Hausspezialität – Seerfish nach Chef's Art

DESSERTS

- FRUITS & MANGO CREAM Früchte mit Mangocrème
- GULAB JAMUN frittierte Milchbällchen in Zuckersirup
- ROSE KULFI trad. indisches Milcheis mit Rosengeschmack
- MANGO KULFI trad. indisches Milcheis mit Mango
- VERMICILLI KHEER schmale Reismudeln mit Milch, Zucker, Nüssen und Weinbeeren

INFORMATION ZUR PREIS-BERECHNUNG

Preise verstehen sich ab 10 Personen, abgeholt und sind basierend auf der Annahme, dass alle Gäste von derselben Menüwahl profitieren. Individuellen Wünschen entsprechen wir sehr gerne mit einer neuen Berechnung.

MENU-KOMBI (STANDARD)

2X VORSPEISE
 2X HAUPTSPEISE FLEISCH & FISCH
 1X HAUPTSPEISE VEGETARISCH
 1X REIS-VARIANTE
 1X BROT-VARIANTE
 1X DESSERT
CHF 36.-/PERSON

&

MENU-KOMBI OPTIONEN

VORSPEISEN * +CHF 2.-/PERSON
 ** +CHF 3.-/PERSON
 *** +CHF 5.-/PERSON
 HAUPTSPEISEN ** +CHF 4.-/PERSON
 *** +CHF 5.-/PERSON