

Catering

Ab 10 Personen.

Beinhaltet eine Vorspeise, eine Suppe und eine Hauptspeise
25€ p.P.

Vorspeisen

Die Vorspeisen werden mit einem hausgemachten eingelegten Weißkohl-Möhrensalat und mit süßer Chilisauce serviert

Yaki Tori Spieße

gegrillte Hühnerfleischspieße nach japanischer Art serviert mit Sesam

Cha Gio

hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen auf vietnamesischer Art

Wan Tan

hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Hühnerfleisch

Tempura

in Pankomehl gebackene Großgarnelen

Edamame

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz garniert

Goi Du Du

In Streifen geschnittener, knackiger Papaya-Salat mit Möhren und asiatischen Kräutern mariniert in einer Chili - Limetten - Sauce und Erdnüssen garniert.

Wahlweise mit: Hähnchen, Garnelen

Suppen

Sauer-Scharf-Suppe

Hausgemachte Suppe mit Ente, Paprika, Bambus, Ei und Frühlingszwiebeln (pikant)

Wan-Tan-Suppe

Hausgemachte, gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Morcheln, Champignons, Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln

Canh Cai

Traditionell vietnamesische Glasnudelsuppe mit Möhren und Pak Choi

serviert mit asiatischen Kräutern. Wahlweise mit: Hühnchen oder Tofu

Hauptspeisen.

Die Hauptspeisen (außer Mi Xao) werden mit Jasminreis serviert. Wahlweise können Sie folgendes dazu bestellen: Hähnchen, Tofu, Rindfleisch, gebackenes Hähnchen, Ente kross oder Garnelen.

Ca Ry Do

Rotes Curry mit Kokosmilch, Bambus, Paprika, Möhren, Aubergine, Prinzessbohnen und Thai-Basilikum.

Pak Choi

in Knoblauch und pikanter Soja- Soße gebratener Pak Choi mit Möhren und Zwiebeln.

Chua Ngot

Klassische Süß - Sauer - Soße mit Ananas, Paprika, Bambus, Sojasprossen und Möhren.

Chop Suey

Sojasprossen, Morcheln, Bambus, Chinakohl, Möhren, Paprika, Bambus, Champignons gebraten in brauner Soße auf Sojasoße Basis.

Toi Cay

in Chilli und Knoblauch gebratene Paprika, Zwiebeln, Möhren, Chinakohl und Champignons (Knoblauch / Scharf: +).

Mi Xao

In Ei gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Möhren, Prinzessbohnen und Pak Choi, Lauch und Röstzwiebeln