

Büffet am Tisch ab 10 Personen

Hinweise

Auf Grund der starken Nachfrage benötigen wir die genaue Personenanzahl spätestens am Tag der Veranstaltung.

Wenn sie à la Carte essen möchten, kann es zu langen Wartezeiten kommen.

Deswegen bieten wir Ihnen folgendes an.

Vorspeisen

Sie haben die Möglichkeit Vorspeisen dazu zu buchen. Wir stellen die Vorspeise selbstverständlich nach ihren Wünschen zusammen.

Dabei sind wir Ihnen gerne behilflich.

Wenn Sie dies nicht möchten, reichen wir ihnen am Veranstaltungstag die Speisekarten und sie suchen sich die Vorspeisen, oder das Dessert à la Carte aus.

Hauptgerichte

Wir haben einige Vorschläge zusammengestellt.

Sie können sich ihr Essen auch selber aussuchen.

Alle Hauptgerichte, min. 3 verschiedene, werden gleichzeitig auf Platten serviert.

Es wird so lange nachgereicht wie Sie mögen.

Batura Brote und Reis sind im Preis inklusive.

Die Speisen werden bei Gruppen in der Schärfestufe 2 „leicht scharf“ gereicht.

Sie können mit scharfer Sauce und Chilis selber nachwürzen.

Dessert

Eine kleine Auswahl finden Sie am Ende der Vorschläge

Zubuchbare Vorspeisen

Batura- und Papadam-Brot mit vier Dips

Pro Person 3,20 €

Batura- und Papadam-Brot mit vier Dips, dazu
Raita -Gurke mit Joghurt
und
Burani - Spinat mit Minze und Joghurt

Pro Person 3,90 €

Gemischte Pakora mit zwei Dips
Blumenkohl, Kartoffel und Aubergine im Kichererbsenteig gebacken

Pro Person 4,50 €

Gemischte Pakora mit vier Dips Batura- und Papadam-Brot

Pro Person 5,50 €

Vegetarische Vorspeisenplatte

Gemischte Pakora mit Samosa, Raita und verschiedenen Dips, sowie
Papadam- und Batura-Brot

Pro Person 6,50 €

Dal Creme Shorba - Rote Linsensuppe mit Sahne für 3,00 €

Murghi Shorba - Hühnersuppe 3,50 €

Danas Deli Vindaloosuppe - mit gebratenen Garnelen 5,00 €

Büffet am Tisch

Nr.1

Alu Paneer Thali

Gebratene Kartoffeln, Paprika, Champignons und Erbsen
Mit selbstgemachtem Käse. Serviert mit Laccha-Salat.

und

Murgh Saag

Hühnerfleisch in Spinat-Sahnesauce.

und

Bakar Moghlai

Lamm eingelegt in Joghurt, mit Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Mandeln
und Kardamom, in Butter gebraten.

Pro Person 16,20 €

Nr.2

Adassi

Linsen mit Spinat, Kartoffeln, Zwiebeln,
in Curry-Sahnesauce.

und

Chicken Tikka Masala

Huhn mit frischem Ingwer in Butter gebraten und
in Tandoori-Joghurtsauce, mit Bombay Kartoffeln
und Laccha-Salat.

und

Shahi Korma

Lamm mit Champignons, Tomaten, Erbsen,
Nüssen und Sahne.

Pro Person 16,50 €

Nr.3

Palak Paneer

Klassisches Spinatcurry mit hausgemachtem Käse.

und

Murgh Mughlai

Huhn mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Sahnesauce.

und

Mutton Dopiaza Thali

Lamm mit Zwiebeln, Kräutern und Kardamom in Joghurtsauce.

Pro Person 16,80 €

Nr.4

Beigan Thali

Auberginen-Kartoffel Curry

und

Murgh Korma

Hühnerfleisch mit Champignons, Erbsen
und Nüssen in Masala-Sahnesauce.

und

Spezial Garnelencurry

In Butter gebraten, mit frischem Ingwer,
Knoblauch und Kräutern, in Tandoori Masala-Sauce.

Pro Person 17,90 €

Nr.5

Alu Paneer Thali

Gebratene Kartoffeln, Paprika, Champignons und Erbsen mit Käse. Serviert mit Laccha-Salat.

und

Palak Paneer

Klassisches Spinatcurry mit hausgemachtem Käse.

und

Beigan Thali

Auberginen-Kartoffel Curry

Pro Person 15,90 €

Nr.6

Dal Thali

Linsen mit Spinat und Kokosnuss

und

Murgh Masala

Mit gebratenen Champignons und Burani

und

Badami Gosht Thali

Lamm mit Kardamom und gerösteten Mandeln.

Pro Person 16,50 €

Nr.7

Murgh Saag
Hühnerfleisch in Spinat-Sahnesauce

und

Gosht Mirch
Rind mit Paprika und Zwiebeln in einem Sri Lanka-Masala. Mit Raita.

und

Garnelen Bhuna
Black Tiger-Garnelen in Bhuna-Masala mit Champignons und Zwiebeln.

Pro Person 17,20 €

Nr.8

Murgh Mughlai
Huhn mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Sahnesauce.

und

Rind Korma
Mit Zwiebeln, Ingwer, Kräutern, Nüssen und Champignons in Sahnesauce.

und

Mutton Sabzi
Mit Gemüse der Saison in Sahne-Sauce.

Pro Person 16,90 €

Dessert

Kleines Kesarie – warme Griesschnitte für 3,00 €

Dessert Duo – kalt und warm für 3,50 €

Große Dessert-Variation zum teilen für 4,20 pro Person