

CHRISTMAS MENÜ I

Vorspeisen

Miang Kam

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaft dip

Thord Man Gung "Prawn-cakes"

Knusprig gebackene Garnelenküchlein ummantelt mit Panko-Flocken auf kalt gerührten Mango-Chili-Chutney

Yum Trilogie

Yum Wun Sen

Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Schiffskielgarnelen und Mu-Err Pilzen

Yum Talay

Thailändischer Meeresfrüchtesalat

Larb Gai

Salat vom gehackten Hühnchen mit Röstreis-Semolina

Hauptgerichte aus dem Wok

Nua Nam Man Hoi

Geschnetzelt Rinderlende in Austersauce

Filet vom Red Snapper gegrillt im Bananenblatt

Wok Gemüse in Sojaglasur mit feinen Asia Pilzen

Khao Suay Duftreis & roter Organik Reis

Dessert

Exotische Edel Früchte mit Mango Sorbet und Paprika-Himbeersorbet

€ 63 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen sind vorbehalten!

CHRISTMAS MENÜ II

Vorspeisen

Große Auswahl feiner Maki Sushis mit eingelegtem Ingwer & Wasabi

Tatar Trio aus Beef-, Lachs- und Thunfischatar mit asiatischer Brotauswahl
Plar Gung

Thailändischer Garnelensalat

Nua Nam Tok
Feiner Rindfleischsalat mit Thai Note

Suppe

Tom Yam Gung

Pikante Suppe von Tigergarnelen mit Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

Hauptgerichte

Ped Yarng
Aromatische Ente knusprig gebraten auf Pak Choi

Gung Kratiem
Gebratene Schiffskielgarnelen

Nua Pat Prik Thai On
Geschnetzelte Rinderlende mit rotem Chili Sambal

Wok Gemüse in Sojaglasur

Khao Suay Duftreis

Dessert

Pochierte Ingwer-Birne mit grünem „Macha“ Tee-Eis

€ 72 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen sind vorbehalten!

CHRISTMAS MENÜ III

Vorspeisen

Auswahl feinstes Sushi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

Goi Guan

5-Kräuter-Garnelenrolle im Reisblatt

Yum Wun Sen

Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Schiffskielgarnele und Mu-Err Pilzen

Yum Ped

Salat von der Ente mit grüner Mango

Garnelen Kebab in Tandoori-Würze und erfrischendem Raita-Minze-Joghurt dazu reichen wir asiatisches Gebäck

Suppe

Tom Yum Gung

Pikante Suppe von frischen Garnelen (Wildfang)
mit Zitronengras-Kaffir-Limonen Auszug, Tapiokanudeln
und Hed Nang Faa Pilzen

Hauptgerichte

Pla Sam Sien

Dreierlei Seafood aus dem Wok: Red Snapper, Garnelen und Tintenfisch

Nua Pat Bai Krapao

Saftige Rinderlende mit Feuerbasilikum aus dem Wok

Aroma Ente süß-sauer

Thai Gemüse mit Sojaglasur

Khao Suay Duftreis

Dessert

Warmes Zitronengras-Quark-Soufflé mit marinierten Edel Früchten

€ 83 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen sind vorbehalten!

CHRISTMAS MENÜ IV

Eine weihnachtliche Cross-Over Selektion südost-asiatischer Gaumenfreuden

Vorspeisen

Miang Kam

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaft dip

Tatar Trio aus Beef-, Lachs- und Thunfischtatar

Hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit süßem Mango-Chutney

Marinierter Lachs mit grünem Thai Spargel und Wasabi-Dill-Senf-Dip

Suppe

Shiitake Cappuccino

Aufgeschäumte Crème von gegrillten Shiitake-Pilzen

Hauptgang

Glasierte Tiefsee-Delikatessen auf Nishiki-Reis-Risotto mit rotem Thai Curry

Teriyaki-Entrecôte mit Wok Gemüse

Noble Duck

Kross gebraten mit heller Sojasauce & Ingwer-Honig glasiert
dazu stir fried Pak Choi

Tiger-Garnelen aus dem Wok

stir fried mit Korea-Saitlingen und Abalone Pilzen

Dessert

Passionsfrucht Charlotte, Thai Früchte

Five Spice-Schokoladenmousse mit Pandanus-Vanille Crème

€ 92 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen sind vorbehalten!

CHRISTMAS BUFFET I

Vorspeisen

Variation von Meeresfrüchte-Pralinen (Sushi) und Zensai-Vorspeisen
Sepiafilet, Lachsstreifen, Jakobsmuscheln in knuspriger Panko Panade

Meeresgemüse von Kombu-, Wakame -und Hijiki-Algen
garniert mit Ebi Garnelen

Variationen von Thai Yum-Salaten und mediterranen Anti Pasti Komponenten

Ganze Lack Ente mit Tamarinden-Apfel-Terrine

Soufflierte Lachstranchen

Wasabi Gurkenschäum mit Dill und Rauchlachswürfel im Gläschen serviert

Seafood Terrine im Teigmantel

Rippenstück vom Rind mit Tatar Torte und Roast beef
dazu reichhaltiges "East-West" Gebäcksortiment

Salatvariationen mit Delikatessensalaten:

Mango-Seafood Salat

Grapefruit Filets mit Chili-Shrimps

Cayenne-Ananas mit Kapaun

Peru Spargel mit frischen Yunnan Trüffel

Warme Gerichte

Duo vom roten- und grünen Curry mit Hühnchen
en und Rindfleisch

Noble Duck mit Lychee

Pfeffer-Garnelen mit Knoblauch aus dem Wok

Wok Gemüse mit Sojaglasur

Fried Rice und Jasminreis

Desserts

Variationen von rotem, dunklem und weißem Schokoladenmousse

Passionsfrucht Charlotte

Topfenstrudel mit Mango

Schneenocken auf Vanille-Sauce

Süßeste reife Exotenauswahl und hausgemachte Sorbets

€ 79 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen sind vorbehalten!

CHRISTMAS BUFFET II

In diesem Buffet ist als Weihnachtsklassiker eine „Egg Nogg“ Station beinhaltet

Vorspeisen

Entensalat mit Duftmango, Glasnudelsalat mit Garnelen und Baummorcheln
Garnelen mit Zitronengras-Sambal
Pomelo Perlen mit Seafood
Ossuzuguri, japanisches Carpaccio von Edelfischen
Inari-Maki Taschenkrebsreis im Tofu Mantel
Sunomono-Meeressgemüse mit Hummer
Sushi- und Maki Sushi Varianten
Edle Zensai-Vorspeisen mit Sesam Spinat
Tonkatsu-Rollen und "Fritto Misto" vom Fisch in Panko Panade
Miang Kam „Pfefferblatt-Bonbons“ mit süßem Tamarindendip

Delicen

Kutterkrabben mit Mango Confit und Plein de Mer-Austern auf Eis
Variationen vom Rauchlachs und mariniertem „Lemongras Salmon“
Rinderhochrippe, pikanter Tatar vom Thunfisch und schottischem Wildlachs
Ganzer Steinbutt auf Hummermousseline
Lachs in seiner schönsten Form „en Bellevue“
Pyramide von frischen Edelkrebsen
Entengalantine mit Apfel-Tamarinden-Gelee

Suppe

Tom Yum Gung – Zitronengrassuppe mit Garnelen

Warme Gerichte

Weihnachtsgans mit Knödel, Blaukraut und glasierten Maronen
Oder X-mast Turkey mit Giblei Gravy und Cranberrys
Duo vom roten und grünen Thaicurry mit Ente und Poularde
Grilladen von Sepiafilet, Thunfisch und Red Snapper
Rinderlendensteaks mit Pfeffer-Teriyaki Soße
Gebratener Reis und Wok Gemüse

Dessert

Gefüllte Profiterol "Croque en Bouche"
Schnee-Eier auf Vanillesauce, Wildbeeren Charlotte
Mango Mousse im Baumkuchenmantel
Früchtekebabs zum Dippen
Passionsfrucht-Timbale, Strudelvarianten
Crêpes Suzette mit hausgemachtem Eis und Sorbets
Mango Tarte, Thai Früchte, klassisches Weihnachtsgebäck und Stollen

€ 97 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen sind vorbehalten!

KONDITIONEN

Für die Buffets gilt eine Mindest-Personenanzahl.

Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste.

Gerne können Sie unter den Menüs tauschen, dies kann eine Preisänderung beinhalten.

