

Silvestermenüs

31.12.2017

ab 18:00 Uhr Sektempfang

ab 22:00 Uhr Bollywood Musik & Tanz

Menü eins

Matar Potli vegan

Erbsen Bündel mit Roten Zwiebeln, Ingwer, Paprika und Chillischotten dazu Dips

Vegetarische Lajawab vegan

frisches Gemüse mit Mandeln und Kokosmilch in Currysoße dazu Basmatireis

oder

Paneer Golushahi

haugemachter Käse mit frischer Minze & Koriander und Mandeln in Currysoße dazu Basmatireis

Fruit Punch

frisches Obst in gesüßtem Joghurt

22,90 €

Menü zwei

Dahi Bhalla „Sweet & Salt“

hausgemachte Linsenbällchen in Joghurt

Chicken Mughlai

Hähnchenbrustfilet in Eier-Sahne-Currysoße dazu Gemüse-Pilaureis

oder

Akbari Tikka

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit gehacktem Hähnchenfleisch, Mandeln, Kokos und Rosinen. Gegrillt im Lehmofen dazu frisch gebacknes Naanbrot

Mango Cream

mit frischer Mango

24,90 €

Menü drei

Mashroom Kamana

frische Champignons gefüllt mit hausgemachte Käse, Spinat, Chilli und Koiander, frittiert dazu Dips

Lamm Nihari

Lammfleisch gekocht mit frischen Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Safran und Gewürzen dazu Basmatireis

oder

Fisch Seekh Kebab

gehacktes Seelachsfilet mit Roten Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Gewürzen gegrillt im Lehmofen dazu frisch gebacknes Lacha Naanbrot

Moong Dal Halwa

Halwa aus gelben Linsen mit Mandeln und Cashewkernen

26,90 €

Menü vier

Chees Korn Bowl

Käse-Maisbällchen in scharfer Knobisöße

Handi Ente

Entenbrustfilet mit Koriander Samen, Ingwer, Tomaten und Zwiebeln dazu frisch gebacknes Kastoori Naanbrot

oder

Lamm Tikka Sesami

ingelegtes Lammfleisch mit frischem Spinat, Ingwer, Sesam und Gewürzen gegrillt im Lehmofen dazu frisch gebacknes Naanbrot

Bananen Kulfi

hausgemachte Bananeneis mit frischen Bananen

28,90 €