



Vorspeisen

- Frühlingsrollen vegetarisch -
Hausgemacht mit frischem Gemüse und Glasnudeln
- Satay Spiesse Poulet -
mit Erdnusssauce
- Satay Spiesse Schwein -
mit Erdnusssauce
- Barbecue Spiesse Schwein -
mit Peperoncini, Ananas, Cherry Tomato
- Gebackene Crevettenringli -
Crevetten im Teigmantel und Sweet & Sour Sauce
- Kanomjeeb -
Thailändische Dim Sum mit Schweinehackfüllung
- Salmonrolls -
Lachsrollchen mit Avocado Füllung
- Som Tam Thai -
Knackiger Papaya Salat mit Limettendressing, Cashewnüsse und Tomaten



Hauptgang/Suppen

- Tom Kha Gai -
Hühnchensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Tomaten und Pilze
- Tom Yam Gung -
Crevettensuppe mit Pilzen, Zitronengras, Kaffirlimette, und Koriander
- Guay Tiew Moo-
Streetfood Thainudelsuppe mit Fleischbällchen und Gemüse
Fleisch nach Wahl





Hauptgang/ Menüs

- Gäng Panäng -

Rotes Thaicurry mit Babyauberginen und Thaibasilikum
Fleisch/ Vegi nach Wahl

- Gäng Phet -

Rotes Thaicurry mit Bambussprossen und Thaibasilikum (leicht scharf)
Fleisch/ Vegi nach Wahl

- Gäng Kiau Waan -

Grünes Thaicurry mit Palmherzen, grüne Bohnen und Thaibasilikum
Fleisch/Vegi nach Wahl

- Gäng Massaman -

Thaicurry mit Kartoffeln, Erdnüsse und Zwiebeln
Mit Rindfleisch oder Pouletoberschenkel

- Sweet & Sour -

Frisches Gemüse mit Ananas an süß-saurer Sauce
Fleisch/ Vegi nach Wahl

- Pad Grapaw -

Jasminreis mit Bambussprossen, Schlangenbohne, Thaibasilikum und Spiegelei
Fleisch/ Vegi nach Wahl

- Khao Phat -

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei
Fleisch/ Vegi nach Wahl

- Pad Thai Siam Style -

Gebratene Reismudeln mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Ei
Fleisch/ Crevetten/ Vegi nach Wahl

- Khao man Gai -

Hühnchenbrust mit Reis, dazu Suppe und Sauce





Dessert

- Sticky Rice -
Süsser Klebreis mit Mango
- Kanom Thuay -
Thai Kokos-Pudding
- Kokosglace -
mit Erdnusstopping und Kokosraspel
- Lod Chong -
Pan Dan Gelee und Honigmelone an Kokossauce
- Frittierte Banane - im Teigmantel mit Sesam
- Diverse Cakes -



Getränke

- Bubble Tea -
- Thai Milch-Shakes -
- Frucht-Shakes -
Auf Anfrage, Zubereitung nur vor Ort möglich
- Softdrinks und Mineral -



Allgemeine Hinweise:

Wir bieten den Service ab Imbisswagen oder als Essenslieferung in Warmhaltebehälter mit Selbstbedienung.

Im Preis inbegriffen ist das Einweggeschirr und die Entsorgung. Es kann auch ein Cateringgeschirr dazu bestellt werden. (Glasteller mit Edelstahlbesteck)

Die Preise werden individuell für Sie in einem Angebot zusammengestellt. Wir haben eine Mindestbestellmenge/ Mindestumsatz nach Absprache.

Essen ab Imbisswagen, Preise nach Angebot

Wir benötigen einen Stellplatz von ca. 3,5 x 5,5 m, Stromanschluss 400 Volt 16A, oder 2x 230V separat abgesichert. Es wird eine Installationspauschale je nach Entfernung verrechnet.

Essenslieferung Büffet, Preise nach Preisplan Webseite oder Angebot

Wir liefern die Speisen in Warmhaltebehälter als Büffet zur Selbstbedienung. Es wird ein Stromanschluss von 230V benötigt. Es werden Tische für das Büffet benötigt. (Menge nach Absprache).

Zahlungsbedingungen:

Wir sind ein Kleinstbetrieb. Deshalb benötigen wir bei Bestellungen den Gesamtbetrag der Offerte als Vorauszahlung mindestens 10 Tage vor dem geplanten Event. Sie erhalten eine QR-Rechnung per E-Mail zugestellt und falls gewünscht, eine Auftragsbestätigung mit Zahlungseingangsbestätigung.

Vielen Dank für Ihre Bestellung!

