

# CHRISTMAS MENÜ I

## Vorspeisen

Miang Kam

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

Thord Man Gung "Prawn-cakes"

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

\*\*\*

## Yum Triologie

Yum Wun Sen

Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Schiffskielgarnele 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

Geschnetzelte Rinderlende in Austersauce

Red Snapper im Bananenblatt

Wokgemüse in Sojaglasur mit feinen Asia Pilzen

Khao Suy Duftreis & roter organic 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 Thunfischtatar 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

Wokgemüse in Sojaglasur

Khao Suy 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 Tandooriwürze und erfrischendem Raita-Minz-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 Suy Duftreis

### **Dessert**

Warmes Zitronengras-Quark-Soufflée mit marinierten Edel Früchten

€ 83 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen sind vorbehalten!

## **CHRISTMAS MENÜ IV**

Eine weihnachtliche Cross-Over Selection südost-asiatischer Gaumenfreuden

### **Vorspeisen**

Miang Kam

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

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 Wokgemüse

Nobel 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 Chalotte, 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 Pankopanade

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

Variationen von Thai Yum-Salaten und mediterranen Anti Pasti Komponenten

Ganze Lackente mit Tamarinden-Apfel-Terrine

Soufflierte Lachstranchen

Wasabi Gurkenschaum mit Dill und Rauchlachswürfel im Gläschen serviert

Seafood Terrine im Teigmantel

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

Salatvariationen mit Delikatessensalaten:

Mango-Seafood Salat

Grapefruitsfilets mit Chili-Shrimps

Cayenne Ananas mit Kapaun

Peruspargel mit frischen Yunan Trüffel

## Warme Gerichte

Duo vom roten- und grünen Curry mit Hühnchen und Rindfleisch  
Noble Duck mit Lychee

Pfeffer-Garnelen mit Knoblauch aus dem Wok

Wokgemüse mit Sojaglasur

Fried rice und Jasminreis

## Desserts

Variationen von rotem, dunklem und weißem Schokoladenmousse

Passionsfruchtcharlotte

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  
Pomeloperlen mit Seafood  
Ossuzuguri, japanisches Carpaccio von Edelfischen  
Inari-Maki Taschenkrebisreis im Tofumantel  
Sunomono-Meeressgemüse mit Hummer  
Sushi- und Maki Sushi Varianten  
Edle Zensai-Vorspeisen mit Sesam Spinat  
Tonkatsu-Rollen und "Fritto Misto" vom Fisch in Pankopanade  
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, pikantes 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 Cranberries  
Duo vom roten und grünen Thaicurry mit Ente und Poularde  
Grilladen von Sepiafilet, Thunfisch und Red Snapper  
Rinderlendensteaks mit Pfeffer-Teriyakisoße  
Gebratener Reis und Wokgemüse

### **Dessert**

Gefüllte Profiterol "Croque en Bouche"  
Schnee-Eier auf Vanillesauce, Wildbeerencharlotte  
Mangomousse im Baumkuchenmantel  
Früchtekebabs zum Dippen  
Passionsfrucht-Timbale, Strudelvarianten  
Crepes Suzette mit hausgemachtem Eis und Sorbets  
Mango Tarte, Thai Früchte, klassisches Weihnachtsg Gebäck 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.

