

## Asiatisches Buffet

Geschrieben von: Administrator  
Montag, 28. Dezember 2009 um 12:03

---

### Asiatisches Buffet &quot;Pacific Rim&quot;;

#### Vorspeisen

„Kimchi&quot;; mariniertes Chinakohl mit Chili  
Marinierter Rettich und Radieschen in Reis-Essig mit Ingwer  
Rote Bete mariniert mit Minze  
Möhren mit Cumin und Orangen  
Vietnamesischer Salat aus Gurke, Tomate und Ananas mit Kräutern  
„Dö Chua&quot;; Thailändischer mariniertes Möhrensalat  
„Pa-O&quot;; Grüne Bohnen mit Okra, Paprika und Erdnüssen  
Zuckerschoten mit Chili und Minze  
Champignons „Laab&quot;; mit Limettenblättern  
Glasnudel Salat mit Scampi, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln  
Salat von chinesischen Eiernudeln mit Schweinefleisch und Thai-Basilicum  
Krebsfleisch mit Palmenherzen, Limettendressing  
&quot;Seviche&quot;; von Garnelen mit Mango und Papaya, Koriander und Limette  
„Hoisin-Chicken&quot;; mit Wasserkastanien und Ingwer auf Salat  
Thailändischer Hähnchensalat mit Zitronengras  
Sesam-Hähnchenflügel  
Javanesischer Eier in scharfer Sosse  
Thailändischer Sepiasalat mit Chili, Minze und Erdnüssen  
„Bakwan&quot;;: Chinesische Sellerie und Mungobohnen Fritters  
„Sate&quot;; Rindfleisch-Spieße in Erdnuss-Sosse  
Hähnchenspieße „Sate&quot;; mit Currysosse  
Chinesische Fleischbällchen mit Sojasosse und Koriander

#### Suppen

Po Ho Thng: Minze-Suppe  
Gai Tom Ka: Hühnersuppe mit Kokosmilch  
Tom Yam Gong: Scharf-und-Saure Suppe mit Garnelen

#### Warmes Essen:

Vietnamesische Scampi-Curry mit Zitronengras  
Thai-Hähnchen Curry  
Indonesischer „Rendang&quot;; Rind in Kokosmilch  
Koreanischer Rind mit Shiitake-Pilzen  
„Bibimbop&quot;;: Koreanische Gemüseragout mit Ei  
Lackiertes Schweinefilet  
Schweinefilet in Erdnuss-Sosse  
Safran-Basmati Reis  
Jasminreis  
Ananas-Kokos Reis