

Asiatisches Buffet

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

Asiatisches Buffet "Pacific Rim";

Vorspeisen

„Kimchi"; 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"; Thailändischer mariniertes Möhrensalat
„Pa-O"; Grüne Bohnen mit Okra, Paprika und Erdnüssen
Zuckerschoten mit Chili und Minze
Champignons „Laab"; mit Limettenblättern
Glasnudel Salat mit Scampi, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln
Salat von chinesischen Eiernudeln mit Schweinefleisch und Thai-Basilicum
Krebsfleisch mit Palmenherzen, Limettendressing
"Seviche"; von Garnelen mit Mango und Papaya, Koriander und Limette
„Hoisin-Chicken"; mit Wasserkastanien und Ingwer auf Salat
Thailändischer Hähnchensalat mit Zitronengras
Sesam-Hähnchenflügel
Javanesisches Ei in scharfer Soße
Thailändischer Sepiasalat mit Chili, Minze und Erdnüssen
„Bakwan";: Chinesische Sellerie und Mungobohnen Fritters
„Sate"; Rindfleisch-Spieße in Erdnuss-Soße
Hähnchenspieße „Sate"; mit Currysauce
Chinesische Fleischbällchen mit Sojasauce 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"; Rind in Kokosmilch
Koreanischer Rind mit Shiitake-Pilzen
„Bibimbop";: Koreanische Gemüseragout mit Ei
Lackiertes Schweinefilet
Schweinefilet in Erdnuss-Soße
Safran-Basmati Reis
Jasminreis
Ananas-Kokos Reis