



INDOCHINE

DIRK ALBRECHT PARTY COOKING - EVENTS - CATERING

FLYING BUFFET

STEHPARTY – EMPFANG - PRÄSENTATION

BANH TRANG	VIETNAMESESISCHES KNUSPERBROT MIT HAUSGEMACHTEN SAUCEN
DIM SUM	HAUSGEMACHTE ASIA-RAVIOLI MIT TROMPETENPILZEN UND WASSERKASTANIEN
VIETNAM-GLÜCKSROLLE	REISPAPIERROLLE MIT ROTI-GEMÜSE, KREBSEN, GLASNUDELN UND WASABI-MAYO
WONTON-ROLLS	LAOTISCHE TEIGRÖLLCHEN MIT GEWÜRZTEM RINDFLEISCH, KRÄUTERN UND CHILI
GEMÜSETALER	ASIATISCHES GEMÜSE IM KICHERBSENTEIG GEBRATEN MIT HOISIN- SAUCE
SESAM-HONIG-WURST	GEGRILLTER LAOTISCHER LECKERBISSEN AUF PAK-CHOI UND MANGOLD
SATAY-GEFLÜGELSPIESSE	MARINIERT MIT MANGO, INGWER, LIMETTE ZITRONENGRAS
HANOI-MEERESFRÜCHTE	SEAFOOD MIT LIMETTE, SAKE UND KORIANDER
SAME-SAME LOBSTER	MIT PIRI-PIRI MARINIERTE GEBRATENE TIGERGARNELEN
COCOS SOUP	COCOS-KRÄUTER-SUPPE, VEGETARISCH ODER MIT GEFLÜGEL
SEAFOOD SOUP	MISO-SOUP MIT TOFU, WAKAME UND RAPSBLÜTEN , VEGETARISCH ODER MIT GAMBAS
PAPAGEIENFISCH	AUF DER HAUT GEBRATENES FISCHFILET MIT VEGETARISCHER KAVIARSAUCE
SÜSSKARTOFFEL-GALETTE	MIT SCHARFER APRIKOSENSAUCE
RINDFLEISCHBÄLLCHEN	MIT INGWER IN SWEET-SOUR-SAUCE
GREEN-LIPPED MUSSEL	NEUSEELÄNDISCHE MUSCHELN IM KRÄUTERFONDS
GLASNUDELSALAT	MIT MARINIERTEM RINDERFILET, NÜSSEN UND BASILIKUM
MARINIERTES WACHTELEI	MIT MEERESSPINAT, ENTENBRUST, FLY-FISH-ROGEN UND FRISCHEN FEIGEN IM PALM-SUD
JACOBSMUSCHELN	AUF MANGO-LALOT-GEMÜSE
KANINCHEN	MIT ARTISCHOKEN, IM SAKE-FOND
PERLHUHNBRUST	AUF GRÜNER PAPAYA, MIT LIMETTENFOND
MANGO-FRAPPÉ	MIT WALDBEEREN UND FRISCHER MINZE
PETIT CHOCOLAT	MIT KANDIERTEM INGWER , CRANBERRYS UND CHILI

ZU DEN LÖFFELN/SCHÄLCHEN WERDEN HOLZSPIESSE, STÄBCHEN ODER „ROOKIE-STICKS“ GEREICHT

ALLE SPEISEN WERDEN AUF TABLETTS MIT MEERSALZ GEREICHT, GARNIERT MIT ASIA-KRÄUTERN.