

Hier zwei Beispiele für einen Kurs

1. Variante

Wantan Teigtaschen

frisch zubereitete, frittierte Teigtaschen
mit einer Füllung aus Garnelen,
Huhn, Wasserkastanien und Gewürzen

Bun Bo - Vietnamesisches Rindfleisch

Die Kombination mit Nudeln und Salat ist
bezeichnend für die Vietnamesische Küche.
Würzige Rinderfiletstreifen serviert auf einem Bett
aus frischen Kräutern, Sojasprossen, Glasnudeln
und Gemüse

Ayam Bumbu Bali

balinesisches Huhn, klassisch zubereitet
nach dem Originalrezept von Tante Jineng

2. Variante

vietnamesische Sommerrollen

eine vietnamesische Spezialität. Im Gegensatz zu
Frühlingsrollen werden Sommerrollen nicht frittiert
sondern nur mit frischem, knackigen Gemüse, Kräutern und
Glasnudeln gefüllt und mit Reispapier gerollt.

Dazu passend servieren wir eine frische Sauce
aus Ingwer, Limettensaft, Palmzucker und Fischsauce

Laab Mu - lauwarmer Thai-Salat

lauwarm servierter Salat mit gehacktem
Schweinefleisch, viel frischem grünen Koriander
und Minze und einer pikanten Sauce
aus frischem Limettensaft, Chilli und, und...
pikant, in Gurkenschälchen serviert
(auf Wunsch auch mit Huhn oder Rind möglich)

Thai Hühnercurry

frisch zubereitetes cremiges Curry mit Huhn
und Bambussprossen
Wir zeigen Ihnen auch eine vegetarische Variante