

KAMASUTRA

**INFOS UNTER:
0221 34892828
0163 9298541**

CATERING - MENÜS

VORSPEISEN

SALATE

GRÜNER SALAT – Tomaten, Gurken, Möhren, Zwiebeln, Rote Bete, Paprika

ALOO CHANA CHAAT – Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebeln, Granatapfel, Tamarinde-Chutney

FRUIT CHAAT – Frische Früchte, Chaat Masala

THREE BEANS SALAD – Kichererbsen, Kidney- und Schwarze Bohnen

CHICKEN TIKKA GREEN SALAD – Hähnchenfleisch, frische Gemüse, Essig-Öl Dressing

VEGETARISCH

KNUSPRIGES

SAMOSA – Teigtasche, gefüllt mit würzigen Kartoffeln, grünen Erbsen und Erdnüssen

SPICED PEAS KACHORI – Teigtasche, gefüllt mit würzigen, gebratenen grünen Erbsen

ALOO BONDA – Kartoffelbällchen im Kichererbsenmantel

PYAJ PAKORA – Zwiebelbällchen im Kichererbsenmantel

HAUSGEMACHTER KÄSE (PANEER) IN VERSCHIEDENEN MARINADEN, GEGRILLT IM TANDOOR

ACHARI PENEER TIKKA – Marinade mit Pickle-Gewürzen

HARIYALI PANEER TIKKA – Marinade mit Koriander und Minze

HÜHNCHEN – MURGH

POTLI CHICKEN SAMOSA – Teigtasche, gefüllt mit würzigem Hähnchenfleisch, frittiert

HÜHNCHENFLEISCH IN VERSCHIEDENEN MARINADEN, GEGRILLT IM TANDOOR

ACHARI MURGH TIKKA – Marinade mit Pickle-Gewürzen

TULSI KA TIKKA – Marinade mit Basilikum, Muskatblüte und Kardamom

MALAI TIKKA – Marinade mit Joghurt und Sahne mit Käse, Weißpfeffer und Grünkardamom

MURGH TIKKA KALIMIRCH – Marinade mit schwarzem Pfeffer

MURGH TIKKA – Marinade mit Tandoori-Masala

LAMM – GOSHT

LAMMFLEISCH IN VERSCHIEDENEN MARINADEN, GEGRILLT IM TANDOOR

ADRABI LAMB CHOPS** – Marinade mit Ingwer und Gewürzen (**Lammkrone**)

GOSHT BURRA KEBAB** – Marinade mit Kichererbsenmehl und Gewürzen (**Lammkrone**)

GOSHT SEEKH KEBAB – Lammhackfleisch mit Garam-Masala

FISCH, KÖNIGSGARNELEN – MACHLI, JHINGA**

FISH AMRITSARI – Rotbarsch-Filet, frittiert im Kichererbsenmantel

MASALA FRIED FISH – Doraden-Filet, mariniert mit Senf und Fischgewürzen, gebraten

KÖNIGSGARNELEN NACH VERSCHIEDENER ART

AJWAINI JHINGA – Mariniert mit Ajowan-Kümmel und Gewürzen, gegrillt im Tandoor

MALWANI PRAWN FRY – Mariniert mit Gewürzen, getaucht in Reis- und Grießmehl, gebraten

GINGER PRAWNS – Mariniert in Soyasoße-, Chili- und Ingwer, gebraten

KOLIWADA JHINGA – Getaucht in Teig aus Mehl, Kichererbsenmehl und Joghurt mit Gewürzen, frittiert

PRAWNS PEPPER FRY – Getaucht in Teig aus Reis- und Maismehl mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Gewürzen, frische Curryblätter, frittiert

LIVE COOKING**

MASALA DOSA – Knuspriger Pfannkuchen aus Reis- und Urbohnenmehl mit Kartoffelfüllung

KATHI ROLL – Hähnchen- oder Lamm-Wraps

SAMOSA CHAAT – Samosa, Kichererbsen-Chole, Joghurt und Tamarinde-Chutney

TANDOOR COUNTER – Naan oder Roti, Vegetarische-, Hähnchen- oder Lammfleisch-Kebabs

KEBAB PARATHA – Kebab aus Lammhackfleisch und frisch gebackenes Brot

KAMASUTRA

INFOS UNTER:
0221 34892828
0163 9298541

CATERING-MENÜS

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

PANEER MAKHANWALA – Marinierte und im Tonofen gegrillte Käsestücke, zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und Kräutern

PANEER LABABDAR – Marinierte und im Tonofen gegrillte Käsestücke in pikanter, sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika

KARAHI PANEER – Marinierte und im Tonofen gegrillte Käsestücke, zubereitet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Kräutern in **Karahi-Gewürzmischung**

PALAK PANEER – Würziges Currygericht aus frischem Spinat und Paneer

SAAG ALOO – Currygericht aus frischem Spinat und Kartoffeln

SUBZ JHALFREZIE – Frische Gemüse, scharf zubereitet mit kurz gebratenen Tomaten, Schalotten, Paprika und grünen Chilis

SUBZ KORMA – Frische Gemüse, mild-pikant zubereitet in **Kormasoße**

BHINDI MASALA – Frisches Okra-Gemüse mit Zwiebeln, Kräutern und Tomaten

CHOLE – Kichererbsen in würziger Currysoße

SHAADIWALE MATAR MUSHROOM – Currygericht aus grünen Erbsen und Champignons

BAINGAN KA BHARTA – Auberginen- und Tomatenmus

BAGARA BAINGAN – Baby Auberginen nach **Hyderabad-Art**

BAINGAN KA SALAN – Baby Auberginen in Sesam-Erdnuss-Kokosnuss-Joghurtsoße

GOBI KA SALAN – Blumenkohl in Erdnuss-Kokosnuss-Joghurtsoße

MAA KA ALOO DUM – Kartoffel-Currygericht nach „**Mutter-Rezept**“

MAA KA ALOO MATAR GOBI DUM – Currygericht aus Kartoffeln, Grünen Erbsen und Blumenkohl nach „**Mutter-Rezept**“

MAA KA SOYA ALOO DUM – Currygericht aus Kartoffeln und Soyabällchen nach „**Mutter - Rezept**“

JEERA ALOO – Kartoffeln, gebraten mit Kreuzkümmel

ALOO GOBI BHAJI – Kartoffeln und Blumenkohl – langsam gebraten

LINSENGERICHTE - DAL

DAL SAAG – Indische Linsen mit Knoblauch, Ingwer und frischem Spinat, pikant gewürzt

DAL TADKA – Indische Linsen mit Knoblauch und Ingwer, pikant gewürzt

DAL MAKHANI – Im **Handi*** langsam gekochtes Linsengericht aus schwarzen Linsen und Kidney-Bohnen

DAL SAMBHAR – Südindisches Linsengericht aus gelben Linsen und frischem Gemüse

RAJMAH MASALA – Langsam gekochtes Currygericht aus Kidney-Bohnen

KADDU CHANA DAL – Chana Dal-Currygericht mit indischen Zucchini nach „**Mutter-Rezept**“

HÜHNCHENCURRYS – MURGH

MURGH AUR SUBZ – Würzige Hühnchenstücke, langsam mit frischem Gemüse gegart

BUTTER CHICKEN – Chicken Tikka, zubereitet in einer cremigen Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und Kräutern

CHICKEN TIKKA MASALA – Chicken Tikka, gegart in einer würzigen Soße aus Tomaten, Sahne und **Masala-Gewürzmischung**

MURGH LABABDAR – Chicken Tikka in pikanter sämiger Tomaten-Buttersoße mit Gewürzen und kurz gebratenen Tomaten, Zwiebeln und Paprika

MURGH KORMA – Hühnchenfleisch, mild-pikant zubereitet in **Kormasoße**

KARAHI MURGH – Hühnchenfleisch, zubereitet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Kräutern in **Karahi-Gewürzmischung**

PALAK MURGH – Würziges Currygericht aus frischem Spinat und Hühnchenfleisch

MURGH DHANSAK – Hühnchenfleisch, zubereitet mit indischen gelben Linsen in einer schmackhaften Currysoße mit frischen Kräutern

GHAR KI MURGI – „Chicken on bones“- Currygericht nach „**Mutter-Rezept**“

CHICKEN VINDALOO – Scharfes Hühnchencurry nach **Goa-Art**

MURGH KALIMIRCH – Hühnchenfleisch, mild-pikant zubereitet nach **Awadh-Art** mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Cashewnusspaste

PEPPER CHICKEN CHETTINAD – Scharfes Hühnchen-Currygericht nach **Chettinad-Art** mit schwarzem Pfeffer, grünen Chilis, Kokosnussfleisch und frischen Curryblättern

KORI GASSI – Scharfes Hühnchen-Currygericht nach **Mangalore-Art** mit Kokosnussmilch und Curryblättern

LAMMCURRYS – GOSHT

GOSHT AUR SUBZ – Würzige Lammstücke, langsam mit frischem Gemüse gegart

GOSHT KORMA – Lammfleisch, mild-pikant zubereitet in **Kormasoße**

KARAHİ GOSHT - Lammfleisch, zubereitet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Kräutern in **Karahi-Gewürzmischung**

PALAK GOSHT - Würziges Currygericht aus frischem Spinat und Lammfleisch

CHANA GOSHT - Würziges Currygericht aus Kichererbsen und Lammfleisch

RARA GOSHT - Lammstücke und hausgemachtes Lammhackfleisch, langsam gegart in einer pikanten sämigen Currysoße

ROGAN JOSH – Lammcurry nach **Kaschmir-Art**

GOSHT VINDALOO – Scharfes Lammcurry nach **Goa-Art**

GOSHT KALIMIRCH – Lammfleisch, mild-pikant zubereitet nach **Awadh-Art** mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Cashewnusspaste

PEPPER LAMB CHETTINAD – Scharfes Lamm-Currygericht nach **Chettinad-Art** mit schwarzem Pfeffer, grünen Chilis, Kokosnussfleisch und frischen Curryblättern

KOSHA MANGSHO – Scharfes Lamm-Currygericht nach **Bengalen-Art**, zubereitet in Senföl mit Kartoffeln

FISCH, KÖNIGSGARNELEN** – MACHLI, JHINGA

MEEN MOILEE – Fischcurry nach **Kerala-Art** in Kokosnussmilch-Currysoße mit frischen Curryblättern

GOAN FISH CURRY – Fischcurry nach **Goa-Art** in Kokosnuss-Currysoße

BENGALI FISH CURRY – Fischcurry nach **Bengalen-Art** in Senf-Koriander-Currysoße mit Kartoffeln

JHINGA KORMA – Königsgarnelen, mild-pikant zubereitet in **Kormasoße**

KARAHİ JHINGA – Königsgarnelen, zubereitet mit frischen Paprika, Zwiebeln und Kräutern in **Karahi-Gewürzmischung**

MALABAR PRAWN CURRY – Königsgarnelen, zubereitet nach **Malabar-Art** in Kokosnussmilch-Currysoße mit frischen Curryblättern

PRAWN CHETTINAD – Königsgarnelen, scharf zubereitet nach **Chettinad-Art** mit schwarzem Pfeffer, grünen Chilis, Kokosnussfleisch und frischen Curryblättern

GOAN PRAWN CURRY – Königsgarnelen nach **Goa-Art** in Kokosnuss-Currysoße

KAMASUTRA

INFOS UNTER:
0221 34892828
0163 9298541

CATERING-MENÜS

BEILAGEN

REIS

KHUSHBUDAR CHAWAL – Basmati-Reis, gekocht mit ganzem Garam-Masala und Safran

JEERA RICE – Mit Kreuzkümmel gebratener Basmati-Reis

PEAS PULAO – Mit grünen Erbsen gebratener Basmati-Reis

NAVRATTAN PULAO – Mit 9 Köstlichkeiten gebratener Basmati-Reis

SUBZ BIRYANI – Basmati-Reis nach **Biryani-Art** mit frischem Gemüse

MURG BIRYANI** – Basmati-Reis nach **Biryani-Art** mit Hähnchenfleisch

GOSHT BIRYANI** – Basmati-Reis nach **Biryani-Art** mit Lammfleisch

JHINGA BIRYANI** – Basmati-Reis nach **Biryani-Art** mit Königsgarnelen

BROTE

PURI – Fladenbrot aus Vollkornmehl, in Öl gebraten

CHAPATI – Fladenbrot aus Vollkornmehl, auf **Tawa*** gebacken

PARATHA – Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl, auf **Tawa*** gebacken

PUDINA PARATHA – Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit frischer Minze

ALOO PARATHA – Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Kartoffelfüllung

GOBI PARATHA – Gebuttertes Fladenbrot aus Vollkornmehl mit Blumenkohlfüllung

RAITA

PLAIN YOGHURT – Naturjoghurt

BOONDI RAITA – Joghurt mit Kichererbsenmehl-Bällchen und Gewürzen

ALOO KA RAITA – Joghurt mit Kartoffeln und Gewürzen

MIXED RAITA – Joghurt mit frischem Gemüse und Gewürzen

ANANAS RAITA – Joghurt mit frischen Ananasstücken und Kreuzkümmel

FRESH FRUIT RAITA – Joghurt mit frischen Früchten und Gewürzen

DESSERT

HOT GULAB JAMUN - Frittierte Teigbällchen in aromatisiertem Zuckersirup

RASGOLLA – Paneer-Bällchen in Zuckersirup

GAJAR KA HALWA – Karotten-Halwa

KESARIYA RASMALAI** – Paneer-Bällchen in mit Safran aromatisiertem Milchsirup

PHIRNI – Reispudding

KULFI – Indische Eiscreme nach Wahl (Mango-, Pistazien oder Litschi-Kulfi)

TIRAMISU**

ASSORTED CUT FRUIT PLATTER

EXOTIC ICE CREAMS

ALLGEMEINE HINWEISE

1. Mit ** gekennzeichnete Gerichte werden mit Aufpreis angeboten.
2. Die Menü-Preise enthalten: Gerichte, Chafing-Dishes, Büfettzubehör, Lieferung, Abholung und Einsatz eines Managers vor Ort.
3. Menü – 4 ist ab 80 Personen bestellbar.

ZUSÄTZLICHE SERVICE-ANGEBOTE

1. Geschirre und Bestecke können gegen Aufpreis von 4€ p. P. geliehen werden.
Leider bieten wir keine Gläser, Tee- und Kaffeegeschirre zum Ausleihen an.
2. Servicepersonal
3. Erlesene hausgemachte Festtagstorten
4. Hausgemachtes Mango-Lassi (indisches Joghurt-Getränk)

***Handi** – schwerer Messingtopf

***Tawa** – Gusseisenpfanne

MENÜANGEBOTE

<p>MENÜ – 1 23€ p. P.</p> <p><u>SALAT</u> beliebig 1</p> <p>VORSPEISE VEG. beliebig 1</p> <p><u>VORSPEISE NON VEG.</u> beliebig 1</p> <p>HAUPTSPEISEN VEG. beliebig 2</p> <p>HAUPTSPEISE NON VEG. beliebig 1</p> <p>LINSENGERICHT Dal Tadka</p> <p>REISGERICHT Khusbudar Chawal</p> <p>BROT Chapati</p> <p><u>RAITA</u> beliebig 1</p> <p>DESSERT Hot Gulab Jamun</p>	<p>MENÜ – 3 33€ p. P.</p> <p><u>SALATE</u> beliebig 2</p> <p>VORSPEISEN VEG. beliebig 2</p> <p><u>VORSPEISEN NON VEG.</u> beliebig 2</p> <p>HAUPTSPEISEN VEG. beliebig 3</p> <p>HAUPTSPEISEN NON VEG. beliebig 3</p> <p>LINSENGERICHT beliebig 1</p> <p>REISGERICHTE beliebig 2</p> <p>BROTE beliebig 2</p> <p><u>RAITA</u> beliebig 1</p> <p>DESSERT beliebig 2</p>
<p>MENÜ – 2 28€ p. P.</p> <p><u>SALAT</u> beliebig 1</p> <p>VORSPEISEN VEG. beliebig 2</p> <p><u>VORSPEISE NON VEG.</u> beliebig 1</p> <p>HAUPTSPEISEN VEG. beliebig 2</p> <p>HAUPTSPEISEN NON VEG. beliebig 3</p> <p>LINSENGERICHT beliebig 1</p> <p>REISGERICHT Khusbudar Chawal</p> <p>BROT Chapati</p> <p><u>RAITA</u> beliebig 1</p> <p>DESSERT Hot Gulab Jamun</p> <p style="padding-left: 100px;">Rasgolla</p>	<p>MENÜ – 4 40€ p. P.</p> <p><u>SALATE</u> beliebig 2</p> <p>VORSPEISEN VEG. beliebig 3</p> <p>VORSPEISEN NON VEG. beliebig 3</p> <p><u>LIVE COOKING</u> beliebig 1</p> <p>HAUPTSPEISEN VEG. beliebig 3</p> <p>HAUPTSPEISEN NON VEG. beliebig 3</p> <p>LINSENGERICHT beliebig 1</p> <p>REISGERICHTE beliebig 2</p> <p>BROTE beliebig 2</p> <p><u>RAITA</u> beliebig 1</p> <p>DESSERT beliebig 2</p>

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und individuellen Ergänzung Ihres Menüs.

Spezielles Angebot: nur für kurze Zeit und ohne Lieferservice

ANGEBOT 1 : 3 verschiedene vegetarische Hauptgerichte + Reis (Khusbudar Chawal)
15€ p. P. ab 25 Personen

ANGEBOT 2 : 4 verschiedene Hauptgerichte (3 Veg., 1 Hühnchen) + Reis (Khusbudar Chawal)
18€ p. P. ab 25 Personen