

3-Gänge-Silvester-Menü

50,00 € pro Person

1. Vorspeise

Aloo-Gobi Bhaji, Puri - Gebratene Kartoffel und Blumenkohl, Brot aus Vollkornmehl (nach Bihar-Art) - **vegetarisch**

oder

Chicken Tikka Tandoori, Gajar Pickle - In Joghurt mit Gewürzen marinierte Hühnchenfleisch, gegrillt im Tandoor (nach Delhi-Art), Karotten-Pickles

2. Hauptspeise Jeder Gast wählt individuell ein Gericht aus.

Alle Hauptgerichte werden mit feinem Basmati-Reis serviert.

Chicken Curry South India - Maishähnchenfleisch, zubereitet mit Curryblättern und Kokosnussmilch (nach Südindien-Art)

oder

Dum ki Nalli - Lammhaxe, langsam in einer würzigen Currysoße gegart (nach Kashmir-Art)

oder

Meen Moilee - Wolfsbarschfilet, mariniert und gebraten, serviert mit Moilee-Currysoße (nach Kerala-Art)

oder

Panchrangi Thali - 5 verschiedene **vegetarische** Gerichte:

Palak-Dal: Gelbe-Linsen mit Baby-Spinat

Panner-Tikka, Sabzi: Hüttenkäsestücke und Gemüse, mariniert und gegrillt im Tonofen

Matar-Mushroom: Klein-Champignons und grüne Erbsen, sautiert

Crispy Papad: Knuspriges Brot aus Linsenmehl

Bundi Raita: Gewürztes Joghurt-Dip mit Kichererbsenmehl-Bällchen

3. Dessert

Rasmalai - Quarkbällchen in Milchsirup

Tandoor - ein indischer Tonofen