



**HIMALAYA**

RESTAURANT & CATERING

# Silvester Menü

## – Cocktail-Empfang –

### **I. Dou von Somi Kebab**

Lamm- und Hähnchengehacktes mit Koriander, Kreuzkümmel und frischer Minze

### **& Mali Tikka**

Entbeinte Hähnchenkeule mit Cashewkernen, schwarzer Pfeffer und Sahne mariniert, im Lehmofen gegrillt; serviert wird dazu eine Delikatesse „Cream Salat“

### **II. Shahi-Prawns-Curry**

Ausgelöste Riesengarnelen mit gemahlene Cashew-Pinienkernen in Butter-Kingscurry-Limettensauce; dazu Naanbrot

### **III. Duo von Veal-Rogan Josch**

Gegartes Kalbfleisch mit traditionellen indischen Gewürzen nach Mogulart zubereitet (pikant)

### **& Chicken Pesawari**

Im Tandooriofen saftig gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer, Pistazien und Safran-Curry-Sauce

### **Beilage:**

Duftender Himalaya-Hochland-Basmatireis mit getrockneten Früchten nach Kashmiriart zubereitet

### **VI. Dessert „Surprise“**

Frisches exotisches Törtchen aus regionaler Konditorei

Preis pro Person 69,50€ inkl. MwSt.

[www.himalayarestaurant.de](http://www.himalayarestaurant.de)





**HIMALAYA**

RESTAURANT & CATERING

# vegetarisches Silvester Menü

– Cocktail-Empfang –

## **I. Dou von Haravara Kebab**

Frisches Gemüse, gehackt mit Koriander, Kreuzkümmel und frischer Minze  
im Lehmofen gegrillt

### **& Veg Monsuren**

Gemüsebällchen im Wok frittiert mit asiatischen Gewürzen zubereitet,  
serviert wird dazu eine Delikatesse „Cream Salat“

## **II. Bengan Tandoori**

Violette Baby-Auberginen, gefüllt mit Gemüsepüree im Lehmofen gegrillt,  
dazu gemahlene Cashew-Pinienkernen in Butter-Kingscurry-Limettensauce  
und Naanbrot

## **III. Duo von Shahi-Paneer-Pesawari**

Hausgemachte (Kuhmilch-) Käse im Tandooriofen gegrillt, mit Ingwer,  
Pistazien, Safran-Curry-Sauce & gemischtes Gemüse  
mit traditionellen indischen Gewürzen nach Mogukart zubereitet (pikant)

### **Beilage:**

Duftender Himalaya-Hochland-Basmatireis mit getrockneten Früchten  
nach Kashmiriart zubereitet

## **VI. Dessert „Surprise“**

Frisches exotisches Törtchen aus regionaler Konditorei

Preis pro Person 66,50€ inkl. MwSt.

[www.himalayarestaurant.de](http://www.himalayarestaurant.de)