



## Herzlich Willkommen zu unserem Jubiläum!

### ~~~ Empfang mit Fingerfood ~~~

Welcomedrinks

**Hibiskus delight**

*Prosecco / Hibiskus / Orange / Minze / Limetten*

### ~~~ Santosh Shah - von BBC Meister 2022 ~~~

- Chicken Chhoila

#### **Himalaya Team:**

- Garnelen Tikka aus tandoori

- Alu Tikka - Kartoffeln und Ingwer (vegetarisch/vegan)

- Champion pakaura (vegetarisch/vegan)

### ~~~ Kulinarisches Buffet ~~~

#### **A. Lamm Korma**

Geschmortes Lammfleisch mit Kokos-Curry-Sauce, Safran und Mandeln

#### **B. Butter Chicken**

Hähnchenbrustfilet, im Tandoor-Ofen gegrillt, mit Cashew-Tomaten-Curry-Buttersauce

#### **C. Sabzi Masala (Vegetarisch/Vegan)**

Gemischtes Gemüse mit Masala-Kokos-Curry-Sauce

#### **Beilagen: Basmati-Reis und gemischter Brotkorb**

### ~~~ Dessert / Buffet ~~~

Obstsalat (exotische und heimische Früchte mit Mangopüree)

Srikant (Joghurtcreme mit Safran, Nüssen [Pinienkerne und Mandeln] und Honig)

#### **Weine:**

2021 Weißburgunder trocken, Weingut Bürklin-Wolf, Pfalz

*- feines, elegantes Bouquet mit Noten von Zitrus, Pfirsich und grüner Haselnuss mit auf den Weg gegeben. Im Geschmack findet man neben der reichen, eleganten Frucht auch eine sehr feine, animierende Mineralität.*

2021 Lorcher Rosé trocken, Weingut Wurm, Lorch, Rheingau

*- die Konzentration der Aromen ist auf die detailverliebte Arbeit im Weinberg zurückzuführen. In der Nase Noten von frischen Erdbeeren, reifen Himbeeren und roten Kirschen. Ähnlich vielfältig am Gaumen. Leichtfüßig. Frisch.*

Getränke: Bier, Kaffee, Soft Getränke und Wasser (**Gerolsteiner**)