



HIMALAYA
RESTAURANT & CATERING

Silvester Menü

– **Cocktail-Empfang** –
Hibiskus Delight

I. Geflügel-Monsoori

Bällchen aus Geflügelhack mit Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebeln auf Brot, dazu Cream Salad (Weisskraut, Äpfel, Karotten und. Granatapfel)

II. Aus dem Fluss und Meer

Duo von ausgelöster Riesengarnele und Oktopus mit Hanf-Minze-Chutney, dazu Bombay Potatoes

III. Duo von Lammcarré

Lammcarré mit Lamm Sud, Kingscurry-Sauce

& Safrani-Korma

Geschmortes Kalbfleisch mit Mandel-Kokos-Safran-Curry

Beilage: Kashmiri Biryani

Duftender Himalaya-Hochland-Basmatireis-Biryani mit Gemüse und getrockneten Früchten

VI. Dessert

Frisches exotisches Dessert aus regionaler Konditorei

Preis pro Person 72,50€ inkl. MwSt.

www.himalayarestaurant.de



HIMALAYA
RESTAURANT & CATERING

vegetarisches/veganes
Silvester Menü

- **Cocktail-Empfang** -
Hibiskus Delight

I. Veg Monsoori

Bällchen aus Allerlei-Gemüsehack mit Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebeln auf Brot serviert, dazu Cream Salad (Weisskraut, Äpfel, Karotten und Granatapfel)

II. Duo von Alu Tiki und Sikh Kebab

Gebackene Kartoffel-Linsen-Taler und allerlei Grillgemüse, mit Hanf-Minze-Chutney, dazu Bombay Potatoes

III. Duo Bengan Tandoori

Violette Baby-Auberginen, gefüllt mit Gemüse, aus dem Lehmofen, dazu Gemüse Sud - Masala Sauce

& Shahi Paneer

Hausgemachter Kuhmilch-Käse/Tofu für Veganer in Mandel-Kokos-Safran-Curry

Beilage: Kashmiri Biryani

Duftender Himalaya-Hochland- Basmatireis-Biryani mit Gemüse und getrockneten Früchten

VI. Dessert

Frisches exotisches Dessert aus regionaler Konditorei

Preis pro Person 72,50€ inkl. MwSt.

www.himalayarestaurant.de