



HIMALAYA
RESTAURANT & CATERING

Silvester Menü 2023

- Empfangscocktail -

I. Murg ra bater ka anda choila

Gewürfeltes Hähnchenbrustfilet mit Wachteleiern und nepalesischem Timur/ Szechuan-Pfeffer in Filo Cups

II. Momo aur Jhinga

Duo von Jungferkelhack gefüllte Maultasche und Tandoori-Garnele, dazu wird eine frische Koriander-Hanf-Sesam-Ingwer Sauce aus der casserolle serviert.

III. Veal Curry aur Zikh Kebab Masala

Duo aus Kalbfleisch in einer Kokos-Pistazien-Kardamom-Safran Curry und Hähnchenhack (im Lehmofen gegrillt) in einer Tikka Masala Sauce mit Tomaten, Ingwer, Bockshornkleebblättern und Zwiebeln, **pikant**

Beilage:

Duftender Himalaya-Hochland-Basmatireis mit Safran, getrockneten Früchten und Nüssen nach Kashmiriart zubereitet

VI. Dessert

Exotisches Dessert mit Früchten aus der regionalen Konditorei

Preis pro Person 76,90€ inkl. MwSt.

www.himalayarestaurant.de



HIMALAYA

RESTAURANT & CATERING

vegetarisches/veganes
Silvester Menü 2023

- **Empfangscocktail** -

I. Khumbi aur Sabsi Choila

Verschiedene ausgewählte Pilze und Gemüse, gehackt und gegrillt im Lehmofen, mit nepalesischem Timur/ Szechuan-Pfeffer in Filo Cups

II. Momo aur Baby Bengan

Duo von allerlei Gemüse gefüllte Maultasche und mit Kartoffeln Masala gefüllte Mini Aubergine aus dem Lehmofen, dazu wird eine frische Koriander-Hanf-Sesam-Ingwer Sauce aus der casserolle serviert.

III. Paneer Curry aur Veg. Kebab Masala

Duo von Paneer (hausgemachter Kuhmilchkäse/Tofu bei Veganern) in einer Kokos-Pistazien-Kardamom-Safran Curry und Gemüsehackkebab aus dem Lehmofen) in einer Tikka Masala Sauce mit Tomaten, Ingwer, Bockshornkleblättern und Zwiebeln, **pikant**

Beilage:

Duftender Himalaya-Hochland-Basmatireis mit Safran, getrockneten Früchten Nüssen nach Kashmiriart zubereitet

VI. Dessert

Exotisches Dessert mit Früchten aus der regionalen Konditorei

Preis pro Person 76,90€ inkl. MwSt.

www.himalayarestaurant.de