



HIMALAYA
RESTAURANT & CATERING

Himalaya Nepal Tag

Am 08.03.2024 um 12:00 Uhr

Empfang

Prosecco Frizzante DOC; Casa Gheller, Veneto
leicht, frisch, belebend, zartes Mousseaux, angenehm

Fingerfood

Kuchumber Pakaura veg./vegan: gemischtes Gemüse mit Spinat und Zwiebeln, kleingehackt

Alutikki veg./vegan: Würzig-Kartoffeln, Kicherbsen und Ingwer

Chicken Tikka: Hähnchenbrustfilet, würzig mit Tandoori Masala mariniert und im Lehmofen gegrillt

Prawns Masala: Riesengarnelen mit King Curry Masala, pikant

Weine

Pinot Grigio DOC, Tenuta Sacchetto, Veneto 0,75 Ltr.
frisch, saftig, Aromen gelber Früchte, unkompliziert

Merlot Sogno del Sud, Feudi Arancia, Sizilien 0,75 Ltr.
runder, weicher Bio-Merlot, wenig Tannin, vollmundig, trocken

Diplomaten Buffet

Vorspeisen

A. *Veg. Mansurin* oder B. *Mix veg pakauras*

Hauptgang

C. *Lamm Curry (Rogangost)* das ist schnelles Lammfleisch Curry

D. *Chicken Mango*: Hähnchenbrustfilet mit Mango, Mandeln, Cashewnüssen mit King Curry

E. *Sabji kofta veg./vegan*: mit tikka masala (Ingwer Tomaten Garam Masala-Curry) Saucen • *pikant*

F. *Dahl Tarka veg./vegan*: plain Dahl mit Kreuzkümmel

Dessert

G. *Gajer halwa*: Karotten, Nüssen und Milch Cream

H. *Frisch heimische und exotische Obstsalat* mit Mangopüree

since
2007

BAD WILHELMSHÖHE
ATRIUM
EINKAUFEN MIT GENUSS

www.himalayarestaurant.de