

ab 60 Personen

Zusätzlich sind Servicekräfte sowie Personal und Equipment für die Zubereitung und das Anrichten der Speisen vor Ort erforderlich.



### kalt auf Platten

Saté-Spieß mit Ananas und Chili-Dip

~

Dim Sum (vegetarisch gefüllte Teigtäschchen)  
mit Sweet-Chili-Dip

~

Gemüse-Reis-Bällchen in Sesam-Minz-Sauce

~

Sushi

mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Soja-Sauce



### aus der Cappuccinotasse

„Tom ka“

(Thai-Suppe mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Kokosmilch und gehackten Erdnüssen)

### aus dem Glas

Quinoa-Salat mit frittierten Thai-Bällchen und Zitronen-Kokos-Sauce

~

Asiatischer Glasnudelsalat  
mit Mini-Frühlingsröllchen



### warm im Schälchen

Rinderfilet Teriyaki auf sautierten Karotten  
und Pak Choi mit Gemüse-Duftreis

~

Streifen von der Hähnchenbrust im Honig-Cashew-Mantel mit  
Currysauce, Basmatireistaler und Romanesco

~

Gegrilltes Lachsfilet in Sesamkruste  
auf glasierten Zuckerschoten und Mie-Nudeln



### süß und fruchtig

Gebackene Banane im Kokosmantel

~

Zitronengrascrème mit Minze und Pistazien

~

Tropenfrüchte mit Vanille-Kokos-Crème

