

Masterplan Asien, Teppanyaki und Hot Pot Schlemmerbuffet

Streetfood ist oft einzigartig und typisch für die Region Asien und wird meist an Ständen oder Wagen verkauft. Meist wird das Essen vor den Augen des Käufers zubereitet oder fertiggestellt und ist wegen der kleinen Portionen, der einfachen Zubereitung und dem Verkauf über „fliegende Händler“ oft preiswert. Heimat des besten Street Food der Welt Thailand ist bekannt dafür, wenn es um Street Food geht. Das Essen an einem der vielen Strassenstände ist einer der besten kulinarischen Leckerbissen Asiens, so sehr, dass Thailand regelmäßig am oberen Ende der Wahl des Reisenden für Street Food steht. Ob Bangkok, Chiang Mai oder Phuket, im ganzen Land finden Sie zum Beispiel auf dem Yaowarat (Name eines typischen Street Food Markts in Bangkok)



moderne Trends. Hier finden Sie die vielseitige Mischung aus Einheimischen und Reisenden, die Schüsseln mit köstlichen Nudeln geniessen und die Atmosphäre bis zum Morgengrauen geniessen. Dann beginnt der Zyklus von vorne. Die meisten Zutaten werden täglich von den Bauernhöfen gebracht, wobei nur die frischesten und am besten für den Verkauf ausgewählten ausgewählt werden. Frische saftige Meeresfrüchte und andere berühmte "Fusion" -Gerichte aus ganz Asien erblickten das «Licht der Welt» zuerst auf solchen Street Food Markets. Dazu genießt man einen grünen Papayasalat. Falls Sie vor Ort sind; seien Sie jedoch gewarnt, dass thailändische Chilis einen zusätzlichen Schlag haben, also achten Sie darauf, es nicht extra «hot» zu bestellen.



Auswahl wird vom Küchenchef getroffen

Vorspeisen

- Koreanischer Glasnudelsalat
- Crevetten im Tempurateig mit Sesam
- Koreanische Frühlingssrollen
- Geräucherter Tofu mit Ei
- Saurer Chinakohlsalat
- Sashimi mit Lachs
- Avocado und Pak Choi Salat
- lauwarmer Satay-Spiessli
- Surimi Salat mit Udon Nudeln
- Reissalat
- Geflämmter Thunfisch
- Tomaten-Chili Sala mit Cashewkernen
- Sushi
- Sashimi

Salatbuffet saisonal angepasst, mit hausgemachten Dressings

- Mais-Teigwarensalat
- Kichererbsen/ Maissalat
- Kichererbsen/Peperonisalat
- Wurst / Käsesalat
- Fenchel / Feta Salat
- Rot- Weisskohlsalat
- Wirz Salat / Apfel
- Linsen- Pouletsalat
- Gurken- Sesamsalat
- Randensalat
- Erbsensalat
- Lauch-Melonensalat
- Kartoffelsalat
- Reissalat
- Blumenkohlsalat
- Eiersalat

Blattsalate

- Eichblatt
- Eisberg
- Frisée
- Rucola
- Nüsslisalat
- Chicco rosso
- Chicorée
- Selleriesalat
- Lollo rosso/bianco
- Portulak

Dressings

- Vitaldressing
- Balsamico Dressing
- Mexican Dressing
- Französisches Dressing
- Himbeerdressing
- Feigendressing
- Joghurdressing
- Ingwer- Limettendressing
- Orangendressing

Beilagen

- gehacktes Ei
- Speck
- Nüsse
- Croutons
- Kräuter
- Essig, Gewürze 3 Sorten
- Oliven / Kapern, Trockentomaten
- Zwiebelwürfel, Mozzarella, Hüttenkäse

Gewürze

- Oliven / Kapern
- Trockentomaten
- Zwiebelwürfel
- Mozzarella
- Hüttenkäse

Suppe

- Pho Bo (Rind- Nudelsuppe)
- Pho Ga (Hühner- Tofusuppe)

Hauptspeisen

- Lamm
- Geflügel
- Kalb
- Schwein
- Fisch

Bei Banketten als Grosstücke zum Schneiden

- Schulterfilets
- Beef second cuts
- Teriyaki
- Red Chili Curry
- Green Chili Curry
- Kafir- Zitronengras Curry
- Schaschlik
- Crispy Duk

Gegen Aufpreis:

**Steaks und Special Cuts vom Wagyu
Aus dem Reifeschrank**

Fische in Ganzen gegrillt

- Thunfisch
- Makrele
- Crevette
- Gambas
- Muscheln
- Lachsfilet

Vegetarische Gerichte

- Dim Sum
- Gyosa
- Gedämpfte Manti
- Sojaballs
- Bamigoreng
- Nasigoreng
- Pak Choi Curry
- Frühlingsrollen

Saucen und Buttermischungen

- Knoblauchsauce
- Teriyaki Sauce
- Sweet-Chili Sauce
- Kokos-Kafir-Limetten Sauce

Beilagen und Gemüse

- Jasminreis
- Austernpilze
- Lilla Blumenkohl mit Mandeln
- Gebratener Broccoli
- Schotenerbsen mit Sesam
- Tempuragemüse
- Maisbrei
- Süsskartoffeln
- Gedämpftes Rübengemüse
- Gemüselinsen mit Gewürzen
- Hirse mit Trockenfrüchten
- Weizen- Taboulé mit Minzjoghurt

Dessertbuffet

- Apfel- oder Birnenkuchen
- Joghurtmousse, Crèmeschnitte
- Engadiner Nusstorte, Rüeblitorte
- Früchte-Tartellets, Eclairs mit Mandelcrème
- Crema Catalana mit dezentem Kaffeearoma
- Quarkcreme mit Fruchtagout
- Panna Cotta mit Fruchtroma
- Mostcrème
- Mousse schwarz und weiss Top mit Dekoration
- Zwetschgen-Tarte mit karamellisierten Pistazien
- Apfelkompott, Kirschenkompott
- Quarkstrudel
- Fruchtsauce, Schokoladensauce
- Pralinen, Fruchtgelees, Süssgebäck
- Frischer und saisonaler Fruchtsalat

NEU