

Hochzeitsanlässe & Festmahle



Menu Vorschlag I

- ☞ Vorspeisen In würziger Sauce pochierte Langusten
mit gedämpften Süsskartoffeln
Mango-Tomatensuppe
- ☞ Hauptgang Lammfilet mit asiatischer Kräuterbutter
und frischem Mango-Blattspinat
Nasi kuning, gelber Reis, duftend nach den Gewürzen
Kurkurma, Zitronengras und Salamblätter mit einem
Hauch Kokosmilch
Bami goreng, gebratene Nudeln mit frischem knackigem
Gemüse und Sojasauce
- ☞ Dessert Orientalisches Grünteeeis mit Krokant
Kokoskuchen auf einem Erdbeer-Ananas oder
Schokoladenspiegel

Menu Vorschlag II

- ☞ Vorspeisen Fingerfoodsymphonien:
Martabak (Teigtaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch),
Lumpia (Frühlingsrollen vegetarisch),
Scampi im Kokosmantel
Asiatischer frischer Salat
feingeschnittene Karotten, Gurken,
Ananas an einem süsssauren Salatdressing
- ☞ Hauptgang Seeteufel
an einer Koriander-Kokossauce und
leichten Gemüsestreifen
Weisser Jasminreis gedämpft mit Zimt und Anisstern
Gebratene Nudeln mit Safran und knackigem Gemüse
- ☞ Dessert Frischer Fruchtsalat
mit Papaya, Ananas, Mango, Jackfruit, L
itchi und je nach Saison Erdbeeren
Luftige Windbeutel
gefüllt mit leichter Vanillecreme mit oder ohne Rum

Hochzeitsanlässe & Festmahle



Menu Vorschlag III

- ☞ Vorspeisen Jakobsmuscheln
an einer Safran-Kokosnuss-Sauce und Maisküchlein
Scampi-Mango-Salat
an einem leichten Chili-süß-sauer Salatdressing
- ☞ Hauptgang Entenbrust an einer leichten Ingwer,-
Orangensauce und Cashewnüssen
Nasi goreng, gebratener indonesischer Reis mit Gemüse
Glasnudeln mit Frühlingszwiebeln, Lauch,
Karotten mit oder ohne Pilze
- ☞ Dessert Fruchtiges Avocado- und Mangoeis mit Krokant
Gebratene Bananen- oder Ananasküchlein
mit süßem Honig

Menu Vorschlag IV

- ☞ Vorspeisen Erfrischender Glasnudelsalat
mit oder ohne zart gebratenen Scampis
Kokosnuss-Crèmesuppe
mit Reismudeln und knusprigen Hähnchenbruststreifen
- ☞ Hauptgang In schwarzem Pfeffer mariniertes Rindsfilet
an einer sämigen roten Currysauce mit
Mandeln garniert
Duftender Jasminreis
gedämpft mit Zitronengras und Kardamonkapseln
In Sesamöl gebratene Eiernudeln
mit Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln
- ☞ Dessert Vanilleeis
auf einem warmen Mangokompott mit Basilikum
Asiatischer Beerentraum mit Zitronengras begleitet von
einem luftigen Schokoladenkuchen

Hochzeitsanlässe & Festmahle



Menu Vorschlag V (vegetarisch)

- ∞ Vorspeisen Ingwer-Karottensuppe
Gado Gado
traditioneller indonesischer Salat
mit einer cremigen Erdnuss-Sauce
- ∞ Hauptgang Leicht gebratene Tofupfätzchen
mariniert mit Zitronengras an einer
milden gelben Currysauce und Saisongemüse
Bami Goreng , gebratene Nudeln mit Gemüse
Nasi goreng, gebratener Reis mit Gemüse
- ∞ Dessert Pistazieneis mit Krokant
Früchtepudding mit Vanillesauce

Privatanlässe



Aperitifs

∞ alkoholfrei

Tropical Bowle mit diversen frischen
exotischen Früchten und Fruchtsäften
Frisch gepresster Limettensaft
mit Erdbeeren und Honig
Grüntee-Zitronen-Bowle

∞ mit Alkohol

Mango-Wodka-Bowle
Malibu-Orange-Bowle
Lichti- oder Erdbeer-Sekt-Bowle

Vorspeisen

∞ Frittiertes

Martabak
gefüllte Teigtaschen mit Rinderhackfleisch und Lauch
Lumpia
Frühlingsrollen vegetarisch oder mit Pouletfleisch
Scampi paniert im Teigmantel
Wan Tan mit Gemüsefüllung
frittierte Calamaresringe

∞ Salate

Asiatischer frischer Salat
feingeschnittene Karotten, Gurken, Ananas an
einem süsssauren Salatdressing
Gado Gado
indonesischer Salat mit Erdnuss-Sauce
Scampi-Mango-Salat an einem leichten
Chili-süß-sauer Salatdressing
Erfrischender Glasnudelsalat mit oder ohne Pilze

Privatanlässe



Vorspeisen

☞ Suppen

Mango-Tomatensuppe
Ingwer-Karottensuppe
Curry-Kokossuppe mit Hähnchenbruststreifen
Gemüse-oder Rindsbouillon mit Reisnudeln,
Frühlingszwiebeln und Pak-Choi
Soto ayam
Hühnersuppe mit Gemüse, Eier und Reis
Rawon
Kluaknuss-Suppe mit Sojasprossen und Rindfleisch

☞ Snacks

Maisfrikadellen
Kartoffel- Hackfleischküchlein
Satay-Spiesse
Huhn- oder Lammfleisch
Krupuk, Krabbenchips

☞ Dip-Saucen

Sweet-Chilisauce
Hausgemachte süsse Sojasauce
Sojasauce mit Knoblauch, Chili und Limettensaft
Hausgemachte Sambal, indonesische ChilisaUCE
Hausgemachte Erdnuss-Sauce

Privatanlässe



Beilagen

∞ Nudeln

Bami goreng
indonesisch gebratene Nudeln mit Gemüse

Bami goreng
mit Gemüse und Scampi oder Pouletfleisch

Glasnudeln
mit Frühlingszwiebeln, Lauch, Karotten
mit oder ohne Pilze

∞ Reis

Nasi kuning, gelber Reis
gewürzt mit Kurkuma gedämpft in Kokosmilch

Nasi Goreng
gebratener Reis mit Gemüse

Nasi putih
weisser Reis

Nasi gurih
Kokosreis

Dessert

∞ Eiscreme

Zitronen-, Mango-, Kokos-, Passionsfruchteis

Hausgemachtes Ananaseis

Hausgemachtes Avocadoeis

Hausgemachtes Grünteeeis

∞ Früchte

Frischer Fruchtsalat

Gebratene Bananen im Teigmantel mit süßem Honig

Exotische Früchtespieße
mit oder ohne Vanillesauce

∞ Süßes

Kokoskuchen
auf einem Erdbeer- oder Schokoladenspiegel

Windbeutel
gefüllt mit Vanillecrememit oder ohne Rum

Schokoladenkuchen
auf warmen Mangokompott

Privatanlässe



Hauptgang

- ∞ Ente
- Entenbrust
an einer Orangen-Ingwersauce mit Cashewnüssen
 - Entenbruststreifen
mit Sojasauce, Zwiebeln, Peperoni und Brokkoli
 - Entenbrust
an einer balinesischen Gewürzpaste
und frischem Spinat
- ∞ Fisch
- Seeteufel
an einer Koriander-Kokossauce und frischem Spinat
 - Fisch nach Wahl
an einer indonesischer Gewürzsauce
 - Lachs- oder Thunfisch
an einer roten ChilisaUCE
- ∞ Meeresfrüchte
- Jakobsmuscheln oder Austern
mit Sojasauce, Koriander und Chili
 - Scampi
mit rotem Curry und grünen Pfeffertrauben
 - Scampi
mit Sweet-ChilisaUCE und Gemüse
 - Garnelen
mit rotem Curry und Cherrytomaten
- ∞ Lamm
- Lammfilet
mit asiatischer Kräuterbutter und Gemüse
 - Lammhufststreifen
an grüner Currysauce, Aubergine und Bambussprossen
 - Lammfilet
an roter-, oder grüner Currysauce und Bohnen
 - Rendang,
sumatranisches Nationalgericht
 - Lammragout gegart in einer indonesischer
Gewürzsauce
 - Lamm Satay-Spiesse
mit hausgemachter Erdnusssauce

Privatanlässe



Hauptgang

☞ Rind

Rinderfilet
mit asiatischer Kräuterbutter und Gemüse
Rindfleisch
an Sojasauce mit Zwiebeln, Peperoni und Brokkoli
Rindfleisch
an grüner Currysauce mit Aubergine und Bambus
Rindfleisch
an roter Currysauce mit Bohnen und Babymaiskolben
Rendang, sumatranisches Nationalgericht
Rindsragout an einer indonesischen Sauce

☞ Poulet

Poulet Sweet & Sour
Tomatensauce mit Ananas, Peperoni und Zucchetti
Hähnchenbruststreifen
an einer gelben Currysauce mit Cherrytomaten
Hähnchenbruststreifen
an Sojasauce, frisches Gemüse und Chili-Kokosraspeln
Knuspriges Hähnchen aus Kalasan
Spezialität aus Yogyakarta
Poulet Satay-Spiesse
mit hausgemachter Erdnusssauce

☞ Schweinefleisch

Schweinefleisch scharf angebraten
an einer Sojasauce mit Brokkoli und Karotten
Schweinefleisch
an roter Currysauce mit Peperoni und Bambussprossen
Schweinefleisch
an einer grünen Currysauce und Bohnen

☞ Vegetarisch

Diverses saisonales Gemüse
an süßer Soja- Sweet & Sour- oder gelber Currysauce
Tofu
eingelegt in Knoblauch-Zitronengrasmarinade
mit Sweet & Soursauce
Tofu
im Eiermantel angebraten mit Sweet & Chilisauce
Luftige Maisküchlein

Privatanlässe



Grill

☞ Fleisch

Satayspieße
Poulet-, Schweinefleisch-, Rind- oder Lammfleisch
Spare Ribs
mariniert in süsser Sojasauce und Knoblauch
Pouletschenkel
mariniert in süsser Sojasauce und Knoblauch
Hackfleischspieße
Rindshackfleisch gewürzt mit Koriander und Chili
Steak
Schweinefleisch mariniert in Zitronengras,
Ingwer und Honig

☞ Fisch

Scampi-Spieße
mit Peperoni und Gemüsezwiebeln
Seeteufel-Papaya-Spieße
Thunfischsteak
mariniert in Knoblauch- Kreuzkümmel-Öl
Tintenfisch/Sepia gegrillt mit Knoblauch
Frische Scampis mit Schale

☞ Vegetarisch

frische Maiskolben
gewürzt mit Knoblauch, Meersalz und Honig
diverse Gemüse-Spieße
Tofu-Spieße
Tofu mariniert in Zitronengras, Knoblauch und
schwarzem Pfeffer
Gegrillter Lachs-oder Thunfisch

☞ Dips

Cremige Erdnuss-Sauce
Würziges Sambal
traditioneller indonesischer Dip aus Chili, Knoblauch
und Garnelenpaste
Soja-Sauce
gewürzt mit Chili, Knoblauch und Limettensaft
Sweet-Chili-Sauce