

Buddhas Paradies

Apéro zur Sonderausstellung

Die Küche Pakistans

Die pakistanische Küche hat viele Gemeinsamkeiten mit der nordindischen Küche. Grundnahrungsmittel sind vorwiegend aus Weizen hergestellte Brotsorten (Chapati) sowie Reisgerichte. Zu den Hauptmahlzeiten verzehrt man in einer würzigen Sauce zubereitete Gemüse- und Fleisch-Currys. Indischen Ursprungs sind viele Geflügelspeisen, u.a. das im Ofen zubereitete Tandoori-Hähnchen. Zusammen mit unserem pakistanischen Koch haben wir folgenden Apéro kreiert:

Apéro (ab 60 bis 120 Personen)

Shami Kabab - Hackfleischspiessli
Kichererbsenküchlein mit Granatapfelsauce
Kokos-Crevetten mit Nan (Fladenbrot)
Blumenkohl- und Auberginen-Pakora
Pikanter Papayasalat mit Koreander
Tandoori-Chicken mit Mango-Chutney



Fr. 89.00 pro Person total (inkl. Führung und Catering ohne Getränke)

Getränke

Unsere Auswahl an Getränken, die sich bestens zur pakistanischen Küche eignen, finden Sie in einer separaten Liste.



the flying VIPLUNCH
Hohlstrasse 535
8048 Zürich
Tel + 41 44 400 40 40
info@viplunch.ch
www.viplunch.ch