

Buddhas Paradies Cocktail 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 Cocktail kreiert:

Cocktail (ab 40 bis 120 Personen)

Dal - Linsencurry mit Blumenkohl
Shami Kabab - Hackfleischspiessli mit Koreander
Pikante Dattel-Curry-Suppe
Kürbis-Kichererbsen-Salat mit Crevetten
Gebratene Auberginen mit Tomatenchutney
Tandoori-Chicken mit Biryani (Gewürzreis)

Kokos-Mousse auf Bananenbrot
Kheer - Reispudding mit Mango-Papaya-Spiessli

Fr. 150.00 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