

Buddhas Paradies

Steh-Dinner 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 Steh-Dinner kreiert:

Steh-Dinner (ab 40 bis 120 Personen)

Welcome

Mango Lassi mit Blumenkohl- und Auberginen-Pakora
Pikanter Papayasalat mit Koreander
Shami Kabab - Hackfleischspiessli

Dinner

Shishleek - gegrilltes Lamm am Spiessli
Gebratene Auberginen mit Tomatenchutney
Kichererbsenküchlein mit Granatapfelsauce
Pikante Dattel-Curry-Suppe
Samosa mit Kartoffeln und Erbsen

Tandoori-Hähnchen mit Biryani (Gewürzreis)
Kokos-Crevetten mit Dal (Linsencurry)

Kheer - Reispudding mit Mango-Papaya-Spiessli
Passionsfruchtsorbet

Kokos-Mousse auf Bananenbrot mit Passionsfrucht und Pistazien

Fr. 177.00 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