

Buddhas Paradies

Sit down 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 sit down Dinner kreiert:

Sit down Dinner (ab 40 bis 100 Personen)

Apéro

Mango Lassi mit Blumenkohl- und Auberginen-Pakora

Vorspeisen

Mulligatawny - Currysuppe mit Huhn

Gebratene Riesencrevette mit Mango-Chutney und Kichererbsenküchlein

Hauptspeise

Tandoori Chicken auf Auberginenpurée mit Gurken-Raita und Kartoffelküchlein

Desserts

Kokos-Mousse auf Bananenbrot mit Passionsfrucht und Pistazien

Kheer (Reispudding) mit Papaya-Salat

Fr. 182.00 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