

Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.



BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen.

GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

KNOBLAUCH

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.

KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

PFEFFER

Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

SAFRAN

Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.



WELCOME TO INDIA

Menü ab 2 Personen

5-Gänge-Menü

Maharaja-5-Gänge-Menü

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Suppe:

Suppe nach Wahl

Gemischter Vorspeisenteller

Hauptgerichte:

Chicken Tikka Masala⁹ und Lamm Madras⁹
mit Raita⁹ als Beilage

Dessert:

Indisches Kulf⁹

pro Person **32,00 €**

Maharani (Vegetarisch)-5-Gänge-Menü

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Suppe:

Daal- oder Gemüsesuppe

Gemischter vegetarischer Vorspeisenteller

Hauptgerichte:

Palak Paneer⁹ und Mix Vegetable Masala
mit Raita⁹ als Beilage

Dessert:

Mango Cream⁹

pro Person **25,00 €**



WELCOME TO INDIA

Menü ab 2 Personen

5-Gänge-Menü

Goa-5-Gänge-Menü

Papadam

(knusprige Chips aus Linsenmehl) mit drei verschiedenen Chutneys

Suppe

Suppe nach Wahl

Goa Mix Tandoori Vorspeisenteller

Hauptgerichte:

Jhinga Masala^d und Fisch Jalfrieze^d
mit Raita^g als Beilage

Dessert:

Mango Cream^g

pro Person **39,00 €**

Tandoori-5-Gänge-Menü

Garlic Naan^a mit Raita

indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch überzogen, dazu indischer Joghurt^g

Vorspeisenteller mit Jhinga Pakora^d, Fisch Pakora^d, Chicken Pakora

Apfel-Walnuss Salat

Hauptgerichte:

Chicken Tikka^g, Lamm Tikka^g und Garnelen Tikka^d
und Raita^g als Beilage

Dessert:

Chai Tiramisu^g

pro Person **44,00 €**



WELCOME TO INDIA

Suppen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 01. | <i>Mulligatawny Suppe</i>
indische scharfe Currysuppe mit Hähnchenbrust | 7,50€ |
| 02. | <i>Daal Suppe</i>
indische gelbe Linsensuppe | 6,50€ |
| 03. | <i>Garnelen - Limonensuppe</i> | 9,50€ |

Vorspeisen

Alle Pakora Vorspeisen werden mit drei hausgemachten Chutneys serviert

- | | | |
|-----|---|------------------|
| 04. | <i>Honey Chilli Paneer^g oder Chicken</i>
Im Teigmantel angebraten und gewendet in einer Süß - Sauer Marinade | 8,90€ |
| 05. | <i>Vegetarische Samosa (2 Stück)</i>
frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, leicht pikant | 6,90€ |
| 06. | <i>Vegetarische Pakora</i>
versch. Gemüse gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert) | 6,90€ |
| 07. | <i>Chicken Pakora</i>
Hähnchenbrustfleischstücke gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen (frittiert) | 7,90€ |
| 08. | <i>Paneer Pakora^g</i>
indischer Käse gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert | 7,90€ |
| 09. | <i>Fisch Pakora^d</i>
Fisch gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert | 7,90€ |
| 10. | <i>Goa Mix, gemischter Vorspeisenteller</i>
für 2 Personen
für 4 Personen | 13,90€
23,90€ |
| 11. | <i>Jhinga Pakora^d</i>
Garnelen gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert | 11,90€ |
| 12. | <i>Onion Bhaji</i>
Zwiebeln gewendet in Kichererbsenmehl und Gewürzen, frittiert | 6,90€ |
| 13. | <i>Chicken 65</i>
Hähnchenhappen in sehr pikanter Teighülle mit roten Zwiebeln und Limettenscheiben | 8,90€ |



WELCOME TO INDIA

Chicken

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|---|--------|
| 17. | Chicken Goanese
Hähnchenbrustfilet mit Senfkörnern gebraten in einer würzigen Kokosnusssauce | 16,90€ |
| 18. | Chicken Maharaja
Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Curry-Sauce | 16,90€ |
| 19. | Chicken Mango
Hähnchenbrustfilet mit Mangostückchen in einer milden Currysauce | 16,90€ |
| 20. | Chicken Tikka Masala
in Joghurt ^g und Gewürzen marinierte Hähnchenbrust gegrillt im Tandoor mit Zwiebeln und Paprika in Spezialsauce | 16,90€ |
| 21. | Butter Chicken^g
im Tandoor gegrillte Hähnchenbrust mariniert mit Joghurt-Gewürzen in Butter-Curry-Sauce | 16,90€ |
| 22. | Chicken Maharani^b
Hähnchenbrust mit Nüssen, Rosinen und Obst in milder Spezialsauce | 16,90€ |
| 23. | Chicken Madras^g
Hähnchenbrust in Kokosnusssauce | 16,90€ |
| 24. | Karai Chicken Masala
Hähnchenbrust in spez. Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch | 16,90€ |
| 25. | Chicken Korma^{g,b}
Hähnchenbrust in cremiger Kokosnuss-Mandelsauce | 16,90€ |
| 26. | Chicken Punjabi
Hähnchenbrust mit Spinat in einer würzigen Currysauce | 16,90€ |
| 27. | Pista Cream-Chicken Goa Spezial^{g,b}
Hähnchenbrust in einer cremigen Pistazien-Sauce mit exotischen Gewürzen | 17,90€ |
| 28. | Chili Chicken
im Teigmantel angebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und verschiedenen Gewürzen | 16,90€ |
| 29. | Chicken Malai
in Joghurt ^g marinierte Hähnchenbrust in einer cremigen Curry-Sauce mit Creme Fraîche | 16,90€ |
| 30. | Chicken Lawabdaar
Hähnchenbrust mit klein geschnittenen Zwiebeln und Paprika in einer Tomaten-Honig-Currysauce | 16,90€ |



WELCOME TO INDIA

Lamm

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 32. | Lamm Masala
Lammfleisch in spez. pikanter Currysauce | 18,50€ |
| 33. | Lamm Madras^g
Lammfleisch in Kokosnusssauce | 18,50€ |
| 34. | Lamm Bhuna
Lammfleisch gebraten mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen | 18,50€ |
| 35. | Lamm Punjabi
Lammfleisch mit Spinat in einer würzigen Currysauce | 18,50€ |
| 36. | Lamm Jalfrieze
Lammfleisch mit versch. Gemüse in roter Currysauce | 18,50€ |
| 37. | Lamm Karai
Lammfleisch in spez. Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch | 18,50€ |
| 38. | Lamm Mango
Lammfleisch mit Mangostückchen in einer milden Currysauce | 18,50€ |
| 39. | Lamm Makhani^g
Lammfleisch in einer milden Butter-Currysauce | 18,50€ |



WELCOME TO INDIA

Fisch

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 45. | <i>Fisch Curry^d</i> | 16,90€ |
| | Tilapiafilet in einer leichten Currysauce | |
| 46. | <i>Fisch Jalfrieze^d</i> | 16,90€ |
| | Tilapiafilet mit versch. Gemüse in roter Spezialsauce | |
| 47. | <i>Fisch Punjabi Masala^d</i> | 16,90€ |
| | Tilapiafilet mit roten Zwiebeln, Ingwer und Tomaten in pikanter Spezialsauce | |
| 48. | <i>Fisch Bhuna^d</i> | 16,90€ |
| | Tilapiafilet gebraten mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen | |

Scampi

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 49. | <i>Jhinga Bhuna^b</i> | 19,90€ |
| | Garnelen gebraten mit frischen Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und scharfen Gewürzen | |
| 50. | <i>Jhinga Masala^b</i> | 19,90€ |
| | in leicht pikanter Tomaten-Currysauce | |
| 51. | <i>Jhinga Saag^b</i> | 19,90€ |
| | Garnelen mit Spinat in einer würzigen Currysauce | |
| 52. | <i>Jhinga Madras^b</i> | 19,90€ |
| | Garnelen in Kokosnuss-Currysauce | |
| 53. | <i>Jhinga Karai Masala^b</i> | 19,90€ |
| | Garnelen in spez. Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch | |
| 54. | <i>Jhinga Sabji Masala^b</i> | 19,90€ |
| | Garnelen mit fr. Gemüse in einer würzigen zwiebelbasierten Curry-Sauce | |



WELCOME TO INDIA

Biryani

Gebratener Basmatireis mit Zwiebeln, Cashewnüssen^b, Rosinen, Mandeln^b, Obst, Gemüse und exotischen Gewürzen, serviert mit hausgemachter Joghurt-Mintsauce^s

- | | | |
|-----|---|--------|
| 60. | Chicken Biryani
mit Hähnchenfleisch | 16,90€ |
| 61. | Lamm Biryani
mit Lammfleisch | 17,90€ |
| 62. | Vegetable Biryani
mit versch. Gemüse | 15,90€ |
| 63. | Jhinga Biryani^d
mit Garnelen | 19,90€ |

Vegan

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|--------|
| 68. | Daal Tharka
gelbe Linsen gebraten mit Kümmel, Ingwer und Knoblauch | 14,90€ |
| 69. | Aloo Palak
Kartoffeln mit Spinat in Currysauce | 13,90€ |
| 70. | Aloo Masala
Kartoffeln mit Gemüse und Ingwer in spez. indischer Currysauce | 13,90€ |
| 71. | Channa Aloo Masala
Kichererbsen mit Kartoffeln in roter Currysauce | 13,90€ |
| 72. | Aloo Ghobi
Kartoffeln und Blumenkohl gebraten in einer würzigen Currysauce | 13,90€ |

Vegetarisch

Alle Gerichte (wahlweise mild, mittelscharf oder scharf) werden mit Basmati-Reis serviert.

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 73. | <i>Paneer Pasanda^{g,b}</i>
indischer hausgemachter Frischkäse in einer cremigen, Tomaten-Cashewnuss
Currysauce mit Bockshornklee | 16,90€ |
| 74. | <i>Paneer Lawabdaar^g</i>
indischer hausgemachter Frischkäse mit klein geschnittenen Zwiebeln und
Paprika in einer Tomaten-Honig-Currysauce | 16,90€ |
| 75. | <i>Navratan Curry^{p*}</i>
frisches versch. Gemüse mit Nüssen, Rosinen und Obst in Currysauce | 14,90€ |
| 76. | <i>Gemüse Madras^{g*}</i>
frisches versch. Gemüse in Kokosnuss-Currysauce | 15,90€ |
| 77. | <i>Vegetable Jalfrieze[*]</i>
frisches versch. Gemüse in Currysauce | 14,50€ |
| 78. | <i>Karai Paneer^g</i>
indischer hausgemachter Frischkäse in spez. Currysauce mit fr. Gemüse, Ingwer und Knoblauch | 16,90€ |
| 79. | <i>Palak Paneer^g</i>
indischer hausgemachter Frischkäse mit Spinat in Curry-Sahnesauce | 16,90€ |
| 80. | <i>Malai Kofta^g</i>
hausgemachte Gemüsebällchen in einer hellen cremigen delikaten Currysauce mit Creme Fraîche | 16,90€ |
| 81. | <i>Shahi Paneer^{g,b}</i>
indischer hausgemachter Frischkäse in einer cremigen Cashewnuss-Sauce mit leckeren Gewürzen | 16,90€ |
| 82. | <i>Paneer Butter Masala^g</i>
indischer hausgemachter Frischkäse in Butter-Curry-Sahnesauce | 16,90€ |
| 83. | <i>Daal Makhanⁱ</i>
dunkle Linsen in einer Butter-Curry-Sauce | 15,90€ |
| 84. | <i>Maharaja Kofta Masala^g</i>
hausgemachte Gemüsebällchen in einer würzigen, leicht pikanten Curry-Sauce | 15,90€ |

**Diese Gerichte können auch vegan zubereitet werden!*



WELCOME TO INDIA

Tandoor-Spezialitäten

Tandoor - aus dem indischen Lehmofen.

Das Fleisch wird für 24 Stunden in einer Joghurt-Marinade^g eingelegt und dann im indischen Lehmofen am Spieß gegrillt.

*Alle Tandoori Gerichte werden auf Weißkohl mit Paprika und Zwiebeln zubereitet!
Serviert mit Reis oder Naan^a und Grillsauce*

- | | | |
|-----|---|--|
| 85. | <i>Haryali Chicken Tikka</i>
zartes Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt-Minz-Marinade eingelegt, gegrillt | <i>18,90€</i> |
| 86. | <i>Chicken Malai Tikka</i>
zartes Hähnchenbrustfilet in einer speziellen Creme-Fraîche-Marinade eingelegt | <i>18,90€</i> |
| 87. | <i>Paneer^g Tikka</i>
indischer Frischkäse gegrillt mit leckeren Kräutern und Gewürzen verfeinert | <i>18,90€</i> |
| 88. | <i>Lamm Tikka</i>
gegrillte saftige Lammfleischstücke | <i>20,90€</i> |
| 89. | <i>Reshmi Kebab^h</i>
Hähnchenbrustfilet in einer Cashew-Joghurt Gewürzmarinade eingelegt, gegrillt | <i>18,90€</i> |
| 90. | <i>Achhari Chicken Tikka</i>
zartes Hähnchenbrustfilet in einer pikanten Mixed-Pickles Joghurt-Marinade | <i>18,90€</i> |
| 91. | <i>King Prawn Tikka</i>
saftige Garnelen gegrillt nach Goa-Art | <i>22,90€</i> |
| 92. | <i>Goa Mix Tandoori</i>
bestehend aus gegrillten Garnelen, Hähnchenbrust und Lammfleisch
für 1 Personen
für 2 Personen | <i>20,90€</i>
<i>36,90€</i> |
| 93. | <i>Lamm Banjara Kebab</i>
gegrillte saftige Lammfleischstücke in einer speziellen Gewürzmarinade mit Ingwer, frischem Knoblauch und Minze | <i>20,90€</i> |
| 94. | <i>Tandoori Chicken Tikka</i>
zartes Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt-Tandoori-Marinade eingelegt, gegrillt | <i>18,90€</i> |
| 95. | <i>Sweet & Sour Chicken Tikka</i>
zartes Hähnchenbrustfilet in einer Joghurt-Süß und Sauer-Marinade eingelegt, gegrillt | <i>18,90€</i> |

Tandoor

Ein Tandoor ist ein spezieller, Holzkohle oder Gas beheizter Backofen der indischen Küche. Ein Tandoor wird nicht von vorn, sondern von oben mit Brennmaterial und zu backenden oder zu garenden Lebensmitteln beschickt. Einige Tandoor-Öfen sind auch schräg aufgebaut



Er besteht aus einem großen zylindrischen, aber nach oben enger werdenden feuerfesten Tonkrug, der zum Schutz vor Verbrennungen entweder im Boden versenkt oder auf ein Fundament mit einer Mörtelschicht und anderen Materialien, wie Lehm, Ziegeln oder Holz isoliert ist. Seltener ist die Brennkammer auch gemauert. Auch heute gehört der Tandoor zur Grundausstattung der nordindischen Küche. Die Holzkohle oder anderes Brennmaterial wird am Boden entzündet und der Ofen mindestens zwei Stunden vorgeheizt, bis er im unteren Bereich glühend heiß ist

Der Tandoor dient zum Backen von Fladenbrot wie Naan und Chapati, die dazu an die oberen heißen Seitenwände gedrückt werden und nach dem Backen mit einem Feuerhacken wieder herausgezogen werden.



Tandoor wird auch zum Garen von Fleischgerichten verwendet, deren bekanntestes das Tandoori-Chicken ist. Typisch für diese Gerichte ist das Marinieren mit einer Mischung aus Joghurt und Gewürzmischung Tandoori Masala und dem Fleisch eine kräftige, orangerote Farbe verleiht. Die Fleischstücke werden zum Garen auf Spieße gesteckt, die in den Ofen gestellt werden, um so den nötigen Abstand zur Glut zu haben.



WELCOME TO INDIA

Salate

*Hausgemachte Dressings zum Salat:
Joghurt-, Mango-, Honig-Senf dressing oder Essig-Öl*

- | | | |
|------|---|---------------|
| 100. | <i>Mango Salat</i>
großer gem. Salat mit Mangostückchen | 9,90€ |
| 101. | <i>Chicken Salat^g</i>
großer gem. Salat mit gegrillter marinierter Hähnchenbrust aus dem Tandoor | 11,90€ |
| 103. | <i>Apfel-Walnuss Salat^b</i>
gem. Salat mit Apfel, Sellerie und Walnüssen | 7,90€ |
| 104. | <i>Kashmiri Salat^b</i>
gem. Salat mit verschiedenen Nüssen und Rosinen | 7,90€ |
| 105. | <i>Channa Salat</i>
Gemischte Salatblätter mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Kichererbsen | 10,90€ |

Dessert

- | | | |
|------|--|---------------|
| 110. | <i>Mango Cream^g</i>
mit Eis | 5,90€ |
| 111. | <i>Matka Kulfi^g</i>
hausgemachtes Eis mit Safran, Kardamom und Nüssen ^h | 6,90€ |
| 112. | <i>Chai Tiramisu^g</i>
haugemachter Tiramisu mit indischem Chai, Nelken, Kardamom und Zimt | 6,90€ |
| 113. | <i>Goa Überraschungsdessert^g</i>
für 2 Personen | 11,90€ |
| 114. | <i>Chocolate Naan mit Eis^{g a}</i>
Naan gefüllt mit Schokoladencreme, Nüssen und Kokosraspeln serviert mit Vanilleeis | 6,90€ |



WELCOME TO INDIA

Beilagen

- | | | |
|------|---|-------|
| 115. | <i>Tandoori Chapati^a</i>
indisches Fladenbrot aus Vollkornmehl im Lehmofen gebacken | 3,50€ |
| 116. | <i>Tandoori Naan^{g,a}</i>
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl im Lehmofen gebacken und mit Ghee bestrichen | 3,50€ |
| 117. | <i>Garlic Naan^{g,a}</i>
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl überzogen mit Knoblauch im Lehmofen gebacken | 4,00€ |
| 118. | <i>Peshawari Naan^{g,a}</i>
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Kokosraspeln, Pistazien, Mandeln und Honig | 5,50€ |
| 119. | <i>Cheese Naan^{g,a}</i>
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit geriebenem Käse | 5,50€ |
| 120. | <i>Garlic Cheese Naan^{g,a}</i>
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch und geriebenem Käse | 5,50€ |
| 121. | <i>Chilli Cheese Naan^{g,a}</i>
indisches Fladenbrot aus Weizenmehl mit Chilli und geriebenem Käse | 5,50€ |
| 122. | <i>Raita^g</i>
Joghurt mit fein gehackten Gurken und geröstetem Kreuzkümmel, abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer | 3,00€ |
| 123. | <i>Mixed Pickles</i>
in Öl & Gewürzen eingelegte Früchte und Gemüse, pikant | 1,50€ |
| 124. | <i>Cucumber Salat</i>
Frischer Salat mit fein gehackten Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Zitronen-Essig-Öl Vinaigrette nach indischer Art | 4,90€ |
| 125. | <i>Bhatura^a</i>
fritiertes Fladenbrot aus Weizenmehl | 3,50€ |
| 126. | <i>Honey Chilli Potatos</i>
angebratene Pommies, in einer süß-sauer Marinade nach indischer Art | 5,90€ |
| 127. | <i>Tawa Veg</i>
gebratenes, frisches Gemüse | 7,90€ |
| 128. | <i>Jeera Aloo</i>
Bratkartoffeln mit Kümmel und Sesam nach indischer Art | 5,90€ |
| 129. | <i>Pilau Rice</i>
gebratener Basmati-Reis mit Kümmel und Zwiebeln | 5,90€ |

Party - Service

*Sie feiern einen festlichen Anlass und möchten
Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen?*

Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

*Sie wählen aus unserer Speisekarte die gewünschten Gerichte aus.
Unser Goa-Team liefert dann die Speisen servierfertig, auf Chafing-dish Behältern, direkt
und bequem zu Ihnen nach Hause.*



Catering - Service

*Auch in größerem Umfang sorgen wir für den richtigen kulinarischen Rahmen.
Sie wählen mit uns die Zutaten für ein reichhaltiges und abwechslungsreiches indisches Buffet.
Wir kümmern uns auf Wunsch auch um den Service und Präsentation
während des Events.*

*Die Palette umfasst Indiens vielfältige Küche:
Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf hier
findet jeder Ihrer Gäste etwas nach seinem Geschmack.*

*Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem!
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne bei der Planung.*

Ihr Goa-Team

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. gewachst, 12. enthält eine Phenylalaninquelle, 13. mit Süßungsmittel

Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen n) Weichtiere