

Catering Speisekarte

Vorspeisen

Alle Vorspeisen mit Chutney

Zur Auswahl stehen:

Tamarinden Chutney

Minz- Joghurt Chutney

Tomaten- Chili Chutney

Nr.	Typ	Bezeichnung - Inhalt
1		Indian Spring Roll indische Frühlingsrollen mit Karotten, Haferflocken und Paneer
2	vegan	Aloo Tikki frittierte Kartoffelplätzchen aus gekochten Kartoffeln und Gewürzen
3		südindische Samosas Teigtaschen mit Kartoffeln, Erbsen und Koriandersamen gefüllt
4		Crispy Chicken indisch mariniertes Putenfleisch im Cornflakesmantel frittiert
5	vegan	Veg Pakoras Gemüse im Kichererbsenteigmantel frittiert
6	vegan	Aloo Pakoras Kartoffeln im Kichererbsenteigmantel frittiert
	vegan	Indian Fried Noodle gebratene Nudeln mit frischem Ingwer, Karotten, Weißkohl und Sojasauc
	Suppe	auf Anfrage

Hauptspeisen

Nr.	Typ	Bezeichnung - Inhalt
10	Fleisch	Butter Chicken Curry mit Putenfleisch in einer Tomaten- Sahne- Buttersoße mit Ingwer
11	Fleisch	Hyderabad Chicken / Pork Curry mit Puten- oder Schweinefleisch in einer Spinat- Minz- Joghurtsoße
12	Fleisch	Chicken / Pork do pyaza Curry mit Putenoder Schweinefleisch mit zweierlei Zwiebeln und pikanten Gewürzen
13	Fleisch	Kaschmire Rogan Josh Curry mit Lamm* oder Schweinefleisch nach Kaschmir Art, in Joghurt mariniert, mit Zwiebeln und Chili
14	Fleisch	Kaju Chicken Curry mit Putenfleisch in einer Cashewnuss Soße mit schwarzen Gewürzen
15	Fleisch	Pork Home Style Curry mit Schweinefleisch und Kartoffeln in einer pikanten Tomaten- Zwiebel- Chilisoße
16	Fleisch	Curry mit Fisch* südindisch mit Joghurt und Sultaninen-auf Anfrage

Für ein unverbindliches Angebot
kontaktieren Sie uns
bitte Telefonisch oder per Mail.
Telefon +49 171 2326727
E-Mail info@rinkus-indische-kueche.de

Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen mit Basmatireis als Beilage, Gurken- oder Tomatenraita und Papadams.

Nr.	Typ	Bezeichnung - Inhalt
20	Vegetarisch	Mushroom Methi Malai Curry mit Pilzen und Erbsen in einer Bockhornklee-Sahnesoße
21	Vegetarisch	Dal Makhani Curry aus schwarzen Linsen in Buttersoße
22	Vegetarisch	Paneer Butter Masala Curry mit selbstgemachtem Käse (Paneer)*
23	Vegetarisch	Malai Kofta Curry mit PaneerKartoffelbällchen in milder Sahnesoße mit Kardamon*

Nr.	Typ	Bezeichnung - Inhalt
30	Vegan	Rasa Kayi buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Fenchelsamen veg. Curry buntes Gemüsecurry, nordindisch mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer
31	Vegan	Pineapple Curry Ananas in Kokosmilch und grünem Chili
32	Vegan	Red Lentil rote Linsen in einer Soße mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer Chana Masala Curry mit Kichererbsen Black Eyed Beans Curry mit Augenbohnen

* Preisaufschlag

Nachspeisen

Nr.	Typ	Bezeichnung - Inhalt
40		Banana Fritters frittierte Bananen mit Honig
41		Carot Halwa Karotten mit Butterschmalz, Milch und Nüssen gekocht
42		Vermicelli Pudding Pudding aus Vermicellinudeln, Butterschmalz und Datteln
43		Chai indischer Milchtee
44		Mango Lassi

Bei einer Buchung mit Foodtrailer starten die Preise pro Person bei:

Vorspeise ab	3,50 €
2 verschiedene Currys mit Beilagen ab	13,00 €
Nachspeise ab	3,50 €
Set up	300,00 €

Alle Preisangaben netto, zzgl. 19% Mehrwertsteuer