

*Optionen für
Privatanlasse in der
Oase El Salam*

**4-Gang-Menu*

**Buffet*

**Grosses Buffet*

**Auswahl 4-Gang-Menu*

Aus Indien

Feine frische Gemüse- oder Linsendal-Suppe mit Kokosmilch
und vielen abgestimmten Gewürzen

(p/P 14.00)

Frischer gemischter Marktsalat mit Nuss- und Bio-Olivenöl-Dressing

(p/P 13.50)

Tandoori Chicken

Beilagen: Basmati-Reis und gemischtes Gemüse

(p/P 46.00)

oder

Rindscurry mit unserer exklusiven Erdfeuer

oder Sonnenfeuer-Currymischung

Beilagen: Basmati-Reis und Gemüse nach Wahl mit feinen Gewürzen

(p/P 47.00)

Erfrischende Mangocrème

(p/P 13.00)

oder

Cassis-Sorbet

(p/P 11.00)

Aus dem Orient

Feine frische Gemüse-Suppe mit Lorbeer, Kokosmilch und vielen abgestimmten Gewürzen

(p/P 14.00)

Orientalische Spinatpastete mit Tomatencoulis, Joghurtsauce und Salat-Dekor

(p/P 15.50)

Poulet Oriéntale, verfeinert mit Rosenpaprika an Dattelcrème-Sauce

Beilagen: Arabischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Zimt

Auberginen mit Olivenöl und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen überbacken

oder: Zucchetti mit Olivenöl, Feta, Rosinen und unserem Arabic-Mix-Gewürz im Ofen überbacken

oder: gemischtes frisches Gemüse nach Wahl

(p/P 46.00)

oder

Rindstagine; in vielen Gewürzen lang marinierte Rindsstücke mit Sauce

Beilagen: Couscous Royale mit Pinien, Rosenpfeffer u. edlen Datteln

oder : Arabischer Reis mit Rosinen, Pinienkernen und Zimt

Gemüse- Varianten siehe oben

(p/P 47.00)

Erfrischende Mangocrème

(p/P 13.00)

Zimtglace mit Portwein-Zwetschgen

(p/P 13.50)

Aus Asien

Frische Gemüse-Suppe mit Lemongras, Kaffierlimetten, Kokosmilch und vielen feinen Gewürzen

(p/P 14.00)

Frühlingsrolle mit Sweetchili-Sauce und Salatbouquet

(p/P 14.00)

Asia Lemon Poulet, butterzart, mit vielen exotischen Gewürzen

Beilagen: Parfum-Reis und fein gewürztes Wok-Gemüse nach Wahl

(p/P 46.00)

oder

Fisch im Bananenblatt an Zitronen-Ingwer-Marinade

Beilagen: Parfum-Reis und fein gewürztes Wok-Gemüse nach Wahl

(p/P 46.00)

oder

Rinds-Curry Red- oder Green-Thai

Beilagen: Parfum-Reis und fein gewürztes Wok-Gemüse nach Wahl

(p/P 47.00)

Erfrischende Mangocrème

(p/P 13.00)

oder

Schokocarrée aus Grand-Cru Felchlin-Schokolade mit Vanille-Glacé

(p/P 14.00)

Menu Option Preis CHF 85.-p/P

Gerne können Sie sich auch frei etwas aus unseren Menu-Optionen zusammenstellen oder nach weiteren Vorschlägen fragen, sollten Sie nichts finden. Für Gruppen im Rahmen eines geschlossenen Events berechnen wir für ein 4-Gang-Menü mit 2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 1 Dessert einen Pauschalbetrag von CHF 85.00 pro Person bei einem Mindestbetrag von CHF 1000.- pro Anlass. Die Getränke werden separat verrechnet.

Wünschen Sie eine grössere Auswahl an Vor- oder Hauptspeisen für Ihre Party, dann lassen wir Ihnen gerne unsere Buffet-Auswahl zukommen.

****Buffet-Option Preis CHF 100.-p/P***

4 verschiedene Vorspeisen plus Beilagen

2 warme Fleischgerichte

2 warme Gemüse-Kreationen

2 Beilagen (Bsp. Reis, Couscous, Linsendal)

1 Dessert serviert

Mindestbetrag pro Anlass CHF. 1000.- exkl. Getränke

****Buffet-Option Preis CHF 125.-p/P***

6 verschiedene Vorspeisen plus Beilagen

3 warme Fleisch- oder Fischgerichte

2 warme Gemüse-Kreationen

2 Beilagen (Bsp. Reis, Couscous, Linsendal)

2 Desserts serviert

Mindestbetrag pro Anlass CHF 1500.- exkl. Getränke

Beispiel Variante Indisches Buffet 125.-p/P

Vorspeisen

- ❖ Vegetarische Samosa mit Herzcurry verfeinert
- ❖ Rindskugeln an Tamarinden-Tomatencoulis mit indischem Pfeffer
- ❖ Marinierte Sonnenfeuercurry-Zucchini mit Haloumikäse (altindisch-persischer Schafskäse), Kartoffeln und Rosenpfeffer
- ❖ Indischer Salat mit erfrischenden Gurken, Tomaten, Kichererbsen, Karotten, Lemon und frischem Koriander
- ❖ Indisches Fladenbrot aus dem Ofen
- ❖ Raita mit Koriander und Gurken
- ❖ Frisches Birnen-Ingwer-Chutney
- ❖ Frischer Marktsalat an würziger Salatsauce mit Nuss-Ingwer-Kardamomsauce

Hauptspeisen

- ❖ Zarte marinierte Lammhuft in feiner Kraftcurrysauce mit 18 verschiedenen Gewürzen
- ❖ Chicken Tandooristücke aus dem Ofen mit Rosenpaprika, Zimt, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer und «Wohlgefühl»-Gewürz
- ❖ Erdfeuer Rindscurry -zarte Rindsstücke mariniert in Erdfeuercurry mit Zwetschgen, Zwiebeln, Kokosmilch und vielen feinen Gewürzen eingekocht
- ❖ Basmatireis mit Kaffirlimetten, Nüssen, Curcuma und Erbsen
- ❖ Zarter Jungspinat mit Ricotta, Pinienkernen und einem Hauch Zimt
- ❖ Frisches Marktgemüse «India-Style» mit Création Oase El Salam-Curry -leicht eingekocht und sehr würzig
- ❖ Orange Linsen eingekocht mit Sinnlichkeitscurry, Galgant, Ananassaft und frischen Fruchtstücken

Dessert

- ❖ Fruchtige Mango-Crème
- ❖ Kleine Schoko-Küechli