

Thai food im Grünen.




riverside

Seminar- und Eventhotel

Menüvorschläge



Menüvorschlag 1

Vorspeise

Bunte Mischung aus vegetarischen Frühlingsrollen, Pouletspiessen, Samosas gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Mais, Zwiebeln und Curry-Pulver sowie gebackene Wildfang Crevetten und Reiskörbchen mit Thunfischsalat

Hauptgang

Rotes Curry Gaeng pet - mit Poulet, Thai-Auberginen, Mini-Auberginen, Thai-Basilikum, Kaffir-Limonenblätter, Bambussprossen, Peperoni und Kokosnussmilch 🌶️

und

Phad nam prik prow - mit Rindstranchen, Pilzen, Zwiebeln, Chilipaste, Knoblauch, Thai-Basilikum und Cashewnüssen 🌶️

und

Gelbes Curry Gaeng garie - mit Tofu, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Ananas, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch 🌶️

Dessert

Mango-Kiwi Salat mit Pistazienglacé

Sämtliche Hauptgänge servieren wir mit Jasminreis – auf Rechauds, zum selber bedienen.

CHF 72.00 pro Person

Menüvorschlag 2

Vorspeise

Bunte Mischung aus vegetarischen Frühlingsrollen, Pouletspiessen, Samosas gefüllt mit Kartoffeln, Karotten, Mais, Zwiebeln und Curry-Pulver sowie gebackene Wildfang Crevetten und Reiskörbchen mit Thunfischsalat

Hauptgang

Masaman Curry - mit Poulet, Kartoffeln, Zwiebeln, Ananas, Lychee, Zwiebeln, Cashewnüssen und Frühlingszwiebeln

und

Phad nam man hoy - mit Rindstranchen und Broccoli, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Karotten, Babymais, Kefen, Pilzen, Peperoncini und Chinakohl 🌶️

und

Rotes Curry Gaeng pet - mit Tofu, Thai Auberginen, Mini-Auberginen, Thai Basilikum, Kaffir-Limonenblätter, Bambussprossen, Peperoni und Kokosnussmilch 🌶️

Dessert

Yuzu-Crème mit Kokos-Crumble

Sämtliche Hauptgänge servieren wir mit Jasminreis – auf Rechauds, zum selber bedienen.

CHF 72.00 pro Person

Menüvorschläge



Menüvorschlag 3

Vorspeise

Am Spieß gegrillte, marinierte Pouletfilets an einer pikanten Erdnussauce begleitet von hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse serviert mit süsser ChilisaUCE

Hauptgang

Panaeng Curry - mit Poulet serviert mit Thai-Basilikum, Chili, Kaffir-Limonenblättern und Kokosnussmilch

und

Phad king mit Rindstranchen, frischem Ingwer, Pilze, Thai-Sellerie, Zwiebeln und Chili an Sojasauce

Dessert

Ananas-Schiffchen mit Himbeer-Sorbet

Sämtliche Hauptgänge servieren wir mit Jasminreis – auf Rechauds, zum selber bedienen.

CHF 69.00 pro Person

Menüvorschlag 4

Vorspeise

Tom kah hed sod - Kokosnusssuppe mit Pilzen
pikant gewürzte Kokosnussmilchsuppe mit frischen Pilzen, Galanga Wurzel, Zitronengras und Kaffir-Limonenblätter

Hauptgang

Panaeng Curry - mit Poulet, Thai-Basilikum, Chili und Kaffir-Limonenblättern und Kokosnussmilch

und

Phad kratiem prik thai - mit Tofu, Knoblauch-Pfeffersauce und mit grünen Spargeln

und

Sweet and sour - mit Crevetten, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Cherry Tomaten, Peperoni, Karotten und Frühlingszwiebeln

Dessert

Zitronengras-Limetten Panna-Cotta mit saisonalen Früchten

Sämtliche Hauptgänge servieren wir mit Jasminreis – auf Rechauds, zum selber bedienen.

CHF 72.00 pro Person

Buffetvorschläge



Buffet - one night in Bangkok - ab 25 Personen

Vorspeisen Buffet

Am Spieß grillierte, marinierte Pouletfilets an einer pikanten Erdnussauce

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit süsser Chilisauce

Gebackene Crevetten

Som tam – pikanter Salat von der grünen Papaya, verfeinert mit Knoblauch, Chili, Schlangenbohnen, Cherry-Tomaten und Limettensalat garniert mit Cashewnüssen

Larb gai – pikanter Salat mit gehacktem Poulet

Yam nuea – Rindfleischsalat mit Tomaten, Thai-Sellerie, Chili, Knoblauch und Limettensaft

Pon - La mai Ruam – Avocado Salat

Salat mit frischen Früchten, Avocado, Drachenfrucht und Thai-Mango serviert mit Sesam-Vinaigrette und Cashewnüssen auf einem Spinatblätterbeet

Suppe

Tom kah hed sod - pikant gewürzte Kokosnussmilchsuppe mit frischen Pilzen, Galanga Wurzel, Zitronengras und Kaffirlimonenblätter

Hauptgänge

Rotes Curry - mit Poulet, Thai-Auberginen, Mini-Auberginen, Thai-Basilikum, Kaffir-Limonenblätter, Bambussprossen, Peperoni und Kokosnussmilch

Gelbes Curry - mit Gemüse, Kartoffeln, Karotten, Ananas, Cherry Tomaten, gebackene Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch

Phad nam prik prow - mit Rindstranchen, Pilzen, Zwiebeln, Chilipaste, Knoblauch, Thai-Basilikum und Cashewnüssen

Phad nam man hoy - mit Crevetten und Broccoli, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Karotten, Babymais, Kefen, Pilzen, Peperoncini und Chinakohl

Beilagen

Jasminreis, Gemüse aus dem Wok und gebratene Reisnudeln

Dessert

Mangocrème mit Kokos-Glacé und Kaffir-Limettenknusper

CHF 107.00 pro Person



Spinnerei-Lettenstrasse 2
CH-8192 Zweidlen-Glattfelden

Tel. +41 43 500 92 92
Fax +41 43 500 92 99

riverside

Seminar- und Eventhotel

seminare@riverside.ch
www.riverside.ch