










Thais Buffet



€32,50 p.p.

Verfijnde smaken in heerlijke geurende gerechten



- 
“Kaeng kiew wan Kung”
 Groene curry met garnalen, groenten en Thaise basilicum (kan ook met vis in plaats van garnalen)
- 
“Nua phat naman hoi”
 Roergebakken biefreepjes met paddestoelen in oestersaus
- 
“Hawy Thawt”
 Mosselpannekoek van tapiocadeeg, met taugé en lente-ui
- 
“Mu wan”
 Gecarameliseerde stukjes varkensvlees met knapperig gebakken sjalotjes
- 
“Pad Thai”
 Gebakken rijstnoedels met groenten, ei en pinda
- 
“Laap kai”
 Kruidig kipgehakt op salade met munt
- 
“Som Tam Malakaw”
 Salade van groene papaya
- 
“Sticky rice”
 Plakkerige jasmijnrijst
- 
Bijgerechten
 Kroepoek, gemalen pinda, lychees, verse koriander en peper, vissaus, sojasaus

Optioneel


Soep, vooraf uitgeserveerd €5,50 p.p.

-  Tom yam Kung; pikante bouillon met garnalen en citroengras.
-  Tom Ka Kai; Geurige kippensoep.

Dessert, uitgeserveerd in feestelijk glaasje €6,00 p.p.

-  Pandancake met lychees en custardsaus.
-  Frisse shake van limoen en munt (4,-)

Dessertbuffet €9,50 p.p.

-  Diverse soorten ijs, pandancake met lychees, vers tropisch fruit, rijstpuddinkjes met kokos en citroen, zoete sesamkoekjes.

- * De prijs van het buffet is inclusief sfeervol gedecoreerde buffettafel in Thaise stijl.
- * Huur borden en bestek: Schoon terug €0,50p.p. Vuil terug €1,50 p.p.
- * Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.
- * Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%).