

Group - Party - Menu

To start;

Arabic mezze platter. Finger foods-
Hummus, Pitta bread, Falafels, Olives
Pickled peppers, cucumber and
minted yoghurt.

.....

Main course;

Cape malay curry, made with tender
springbok entrecote. « Cape Malay »
A rich, spicy hot african style curry
served with aromatic rice, home
made fruit chutney and popadum.

Or

Tandoori shrimp masala, Jumbo
shrimps cooked with lemon pepper
and tandoori spices. Finished in a
tomato and corriander curry sauce.
Served with rice and popadum.

Or

Tamarind Tikka Chicken, Succulent
pieces of chicken marinated with
blended spices and tamarind paste.
Clay oven roasted and served with
rice, popadum and vegetable dahl.

.....

« 2 course meal » 49.- sfr per-person

Gruppen - Party - Menu

Zur Vorspeise;

Arabic Mezze: Finger Foods-
Hummus, Pitta Brot, Falafel, Oliven,
Süssliche Chillies, Gurkenstifte und
Minz-Joghurt.

.....

Zum Hauptgang;

Cape Malay: Fruchtig- scharfes,
afrikanisches Curry vom Springbok
serviert mit aromatischem Reis,
hausgemachtem Fruchtchutney
und Popadum.

Oder

Tandoori Shrimp Masala: Jumbo
Shrimps gebraten mit Zitronenpfeffer
und Tandoori Gewürzen. Serviert
in einer medium-scharfen Masala-
Sauce, dazu Reis und Popadum.

Oder

Tamarind Tikka Chicken: Zarte
Pouletstücke mariniert mit
verschiedenen Gewürzen und
Tamarind. Im Steinofen gebacken
und serviert mit Reis, Dahl und
Popadum.

.....

« 2 Gang Menu » 49.- sfr pro Person

Chefs - Curry - Buffet

To start;

**Vegetable Samosas. Popadums
pickles and chutney.**

.....

Main course; Served as table buffet.

**Chakra chicken curry; Boneless
chicken pieces cooked in a mustard
and turmaric curry sauce. Finished
with beans and almonds.**

**Mombasa Prawns; Jumbo tiger
prawns cooked with cashews
bananas and hot peppers, in
a coconut curry sauce.**

**Methi lamb madras; Tender Lamb
cooked in a spicy curry sauce
scented with mint.**

**Vegetable Biryani; fresh vegetables
cooked with ginger, garlic and fresh
ground spices. Tossed with aromatic
rice, herbs and sultanas.**

.....

Dessert

ice cream or caramel vodka shot.

« 3 course meal « 65.- sfr per-person

Chefs - Curry - Buffet

Zur Vorspeise;

**Gemüse Samaosas, Popadums,
Pickles und Chutneys.**

.....

Hauptgang wird als Tischbuffet serviert.

**Chakra Chicken Curry; Zarte
Pouletbruststücke gegart in einer
Currysauce mit Senf und Curcuma.
Verfeinert mit Bohnen und Mandeln**

**Mombasa Prawns; Tiger Prawns
mit Cashews, Bananen und
scharfen Chillies in einer
Kokos- Currysauce gegart.**

**Methi Lamb Madras; Scharfes
Curry vom Lamm mit Minze
verfeinert.**

**Gemüse Biryani; Frisches Gemüse
mit Ingwer, Knoblauch und duftenden
Gewürzen gebraten. Sautiert mit
Reis, frischen Kräutern und Sultaninen.**

.....

Dessert

Eiscreme oder Caramel Vodka Shot.

« 3 Gang Menu « 65.- sfr pro Person

Gourmet Dinner Menu

To start;

Springbok Carpaccio; Tender loin of African bok. Seasoned with Peri-peri spices, sealed on the grill. Hand carved and served with warm curried onions.

or

Wassabi Jumbo shrimp; Cooked in the shell with a Thai style pesto. Served on a sushi inspired salad of shredded vegetables with pickled ginger and an oyster and wassabi dressing.

.....

Main course;

Ostrich Fillet steak; seasoned with black pepper and thyme. Char grilled and coated with a Chilli, cherry and chocolate sauce. Seasonal vegetables.

or

Tandoori roast salmon; Fillet of fresh salmon, marinated with a blend of lemon pepper and tandoori spices. clay oven roasted and served with lightly curried vegetables and lime.

.....

Dessert;

Chocolate nut brownie served with coconut ice cream and hot chocolate fudge sauce.

« 3 course meal « 75.- sfr per-person

Gourmet Dinner Menu

Zur Vorspeise;

Springbok Carpaccio; Zartes Lendenstück vom Springbok, mild gewürzt, auf dem Grill kurz angebraten und gefächert auf warmen Curryzwiebeln serviert.

Oder

Wassabi Jumbo Shrimp; In der Schale mit Thai-Pesto gebratene Shrimps. Serviert auf einem Sushi- inspirierten Salat von Gemüse, eingelegtem Ingwer und einem Austern- und Wassabi-Dressing.

.....

Zum Hauptgang;

Filetsteak vom Strauss, gewürzt mit schwarzem Pfeffer und Thymian. Gegrillt und serviert mit frischem Gemüse und einer Schoko-, Kirschen- und Chilliesauce

Oder

Tandoori Lachs; Filet vom Lachs, mariniert mit Tandoori-Gewürzen und Zitronenpfeffer. Im Steinofen gebraten, serviert mit Currygemüse und Limette.

.....

Dessert;

Chocolate Nut Brownie serviert mit Kokosnuss Eiscrème und warmer Schoko-Fudge- Sauce

« 3 Gang Menu « 75.- sfr Pro Person