

## **MENÜVORSCHLÄGE SRIGNAGS-CATERING**

### **Indische Currys zum Hauptgang**

15 bis 50 Gäste

#### **Hauptgang, Buffet, Fr. 27.—p.P.**

Butter Chicken Tandoori (der nordindische Klassiker: ein leuchtend rotes cremiges Curry)  
Gemischtes Gemüsecurry Navrattan Korma  
Daal (Linsengericht)  
Basmatireis  
Mangochutney und scharfe Chillipaste

#### **Eine Auswahl Fleischgerichte um Ihr Buffet zu erweitern Fr. 5.--/p.P./Gericht**

- Lammcurry Rogan Shai (mit Cashewkernen)
- Crevettencurry Malabar (mit Kokosmilch)
- Kofta-Curry (Rindshackfleischbällchen)
- Rindscurry

#### **Eine Auswahl vegetarische Gerichte um Ihr Buffet zu erweitern Fr. 4.--/p.P./Gericht**

- Palak Paneer (Frischkäse und Spinat)
- Aloo Gobhi (Kartoffel und Blumenkohl)
- Baingan Bharta (Auberginen)
- Kabis mit Kokosnuss

Haben Sie ein Lieblingscurry? Wir freuen uns, wenn wir es für Sie zubereiten dürfen!

### **Fladenbrote**

- Chapati (Ruchmehl) Fr. 2.--/Stück
- Naan (Weissmehl) Fr. 4.--/Stück
- Garlic Naan Fr. 4.50/Stück
- Papadam (Reismehlchips) Fr. 3.--/Portion

### **Raita (Joghurt) Fr. 1.50/p.P.**

### **Grüner Salat mit Mangodressing Fr. 5.—/p.P.**

### **Dessert Fr. 6.50/p.P.**

- Mangocreame (der SRIGNAGS-Klassiker)
- Shrikand (Joghurt-Quark-Creme mit Safran und Kardamom)

**Unsere Fingerfood-Platte zum Abholen pro Person Fr. 13.--, ab 2 Personen bis 15 Personen**

2 Samosas p.P.  
2 Falafel p.P.  
2 Frühlingsröllchen vegetarisch p.P.  
2 Meatballs (Rindshackfleischbällchen) p.P.  
1 Satayspiessli (Poulet) p.P.  
Garniert mit Salat

Diese Fingerfood-Platte können Sie auch vegetarisch bestellen.

**Apéro riche (Fingerfood)**

15 bis 50 Gäste

**vegetarisch**

Samosas (Teigtaschen)  
Frühlingsrollen  
Canapées mit Kartoffel-Kurkuma-Paste  
Wraps mit Paneer und Salat gefüllt  
Gemüsetäbli und Papadam mit Dipssaucen  
Falafel  
Diverse Fladenbrote

**Mit Fleisch**

Pouletspiessli  
Koftas (Rindshackfleischbällchen)  
Wraps mit Salami und Salat gefüllt  
Crevetten

**Warme Ergänzung**

Biriany (würziger Gemüse- und Reiseintopf)  
Oder SRIGNAGS-Gemüseuppe mit Kokosmilch

Preis pro Person Fr. 35.—

Ohne warme Ergänzung Fr. 28.—

**indonesischer Klassiker aus der SRIGNAGS-Küche**

Bami Goreng vegetarisch Fr. 17.--/p.P.

Bami Goreng mit Poulet oder Rind Fr. 19.--/p.P.

**Vorschlag europäische Ergänzung zum indischen Currybuffet**

Rindfleisch Stroganoff

**Vorschlag europäische Beilage als Ergänzung zum Currybuffet**

Butternudeln

Kartoffelgratin

**Das Festessen bei uns in Derendingen abholen**

Wir bereiten die Gerichte bei uns in der SRIGNAGS-Küche zu. Sie werden in Gastrogeschirr abgefüllt und bleiben dann in Thermoboxen bis 6 Stunden heiss.

Die CheffinDish (Buffetgeschirr) sind im Preis inbegriffen und machen das Festessen zur Augenweide.

Alles bereiten wir gut für Sie vor und Sie können es bei uns abholen und am Tag darauf gereinigt retournieren.

**Dürfen wir Ihr Essen zu Ihnen und Ihren Gästen bringen?**

Das übernehmen wir gerne.

Autofahrer und Begleitperson verrechnen wir zu Fr. 55.—/Std./Person und die Transportkosten je nach Strecke.

**Service, Geschirr, Getränke etc. für Ihr Fest**

Möchten Sie die Party unbeschwert geniessen?

Dann können wir den Service und die Organisation des Geschirrs, der Getränke etc. für Sie übernehmen.

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir freuen darauf!

**SRIGNAGS  
Restaurant und Catering**

Sebi und Regula Singh Steinemann