



Güterstrasse 2, 4552 Derendingen
Tel. 032 682 63 03, www.swisscurry.ch

Teamanlass „Kochen and Dine around“ im Srignags-House Am Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

Apéro mit Fingerfood im Wintergarten oder Restaurant (je nach Temperatur)

Welcome Drink mit und ohne Alkohol
Samosas (vegetarische Teigtaschen), Koftas (Hackfleischbällchen), Gemüsestäbli und
Papadam mit Dipssaucen, Poulet-Satay-Spiessli

Gewürzeinführung von Sebi Singh im Wintergarten oder Partyhouse

Gemeinsames Zubereiten der Vorspeise in der Srignags-Küche

Tomato-Shorba (indische Tomatensuppe)

gemeinsames Essen im Restaurant

Vorspeise serviert

Tomato-Shorba

Hauptgang, Buffet (von der Srignags-Küche zubereitet und als Buffet serviert)

Pouletcurry Tandoori
Lammcurry Shai
Gemischtes Gemüsecurry
Crevetten Goan Style mit Kokosnuss
Frischkäse mit Erbsen
Basmatireis
Mangochutney, Chillipaste, Raita

Zubereiten des Desserts im „GoldenPapaya-Bar“

Safranquark-Creme

Gemeinsames Essen des Desserts

Safranquarkcreme mit Café und Chai

Preis pro Person Fr. 120.— (ab 8 Teilnehmer)

Für Essen, Kocheinführung, Rezepte, Welcome-Drink mit und ohne Alkohol, Café und Chai
Und Mineralwasser

Zusätzliche Kosten

Wein und Bier und Spirituosen gemäss Restaurantpreisen.