

Thaifood im Grünen.



riverside

Seminar- und Eventhotel

Menüvorschläge

Menüvorschlag 1 - ab 10 bis 30 Personen

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, Kaffirlimonenblätter, 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, gebackene Zwiebeln, Cashewnüssen und Kokosnussmilch 🌶️🌶️

Dessert

Mango-Kiwisalat mit erfrischendem hausgemachtem Grüntee Glacé

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

CHF 72.00 pro Person

Menüvorschlag 2 - ab 10 bis 30 Personen

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

Grünes Curry Gaeng kiew warn - mit Poulet, Thai-Auberginen, Mini-Auberginen, Thai-Basilikum, Kaffirlimonenblätter, Bambussprossen, Peperoni und Kokosnussmilch 🌶️🌶️

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, Kaffirlimonenblätter, Bambussprossen, Peperoni und Kokosnussmilch 🌶️🌶️

Dessert

Mangosuppe mit Honig im Weckglas mit Raffaello Gelato

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

CHF 72.00 pro Person

Menüvorschläge



Menüvorschlag 3 - ab 10 bis 30 Personen

Vorspeise

Am Spiess gegrillte, marinierte Pouletfilets mit einer pikanten Erdnusssauce 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 Kokosnusssmilch 🌶️🌶️

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 - ab 10 bis 30 Personen

Vorspeise

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

Hauptgang

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

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 mit einer pikanten Erdnusssauce

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, Kaffirlimonenblätter, 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 gebratenen Reisnudeln

Dessert

Dessert-Sinfonie aus Früchten und Sorbet

CHF 95.00 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