

Thai Baan  
Yupin Seidel  
Karlsbader Str 248

Yupin Seidel  
Karlsbader Str. 248  
09465 Sehmatal Neudorf

mobil:0160/2766339  
mail: thai-baan@t-online.de

09465 Sehmatal- Neudorf

## Bestellung

Name:..... Vorname:..... Handy Nr.:..... E-mail:.....

Lieferadresse:.....

Lieferdatum:..... Uhrzeit\*:..... Personen:.....

### Suppen

- Tom Kha Gai (Hühnchensuppe mit Kokos) 1,  
Hühnchen, Kokosmilch, Pilze, Koriander, Galgant, Zitronengras, Sellerie, Limette, Schalotten, Frühlingszwiebel
- Tom Yum Gai (Hühnchensuppe mit Chilipaste) 1,3,  
Hühnchen, Pilze, Koriander, Galgant, Zitronengras, Limettenblätter, Limette, Sellerie, Schalotte, Tomate, Frühlingszwiebel, Chilipaste, Kuhmilch

### Snacks/Vorspeisen (bestellbar ab 8 Personen)

- Giew Thod (Frittierte Thai Wantan) 1,2,  
Schweinehackfleisch, Karotte, Koriander, Shitake Pilze, Frühlingszwiebel, Wantanblätter (Weizen)
- Larb Moo Thod (Bällchen aus Schweinehackfleisch) 1,  
Schweinehackfleisch, Limettenblätter, Zitronengras, Reispulver, Chili, Gurke, Schalotte, Karotte, Minze
- Poh Pia Sod Lui Suan 1,  
Karotte, Koriander, Salatblätter, Frühlingszwiebel, Gurke, Frühlingsrollenblätter (Reis), Limette, Hühnchen
- Satay Gai (Hühnchenspieße) 1,  
Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Curry, Kurkuma, Erdnüsse, Tamarinde, Cumin, Koriander, Kuhmilch
- Moo Ping (Schweinefleischspieße) 1  
Schweinefleisch, Palmzucker, Kokosmilch, Kuhmilch, Koriander,

### Salate

- Plah Moo Sai Daeng Kwa (Salat aus Schweinefleisch) 1,  
Schweinefleisch, Gurke, Schalotten, Koriander, Reispulver, Minze, Limette, Limettenblätter, Chili
- Som Tam (Kohlrabisalat) 1,  
Kohlrabi, Karotte, Tomate, Chili, Knoblauch, Limettensaft, Palmzucker, Erdnüsse.
- Tam Daeng (Gurkensalat) 1,  
grüne Gurke, Tomate, Chili, Knoblauch, Limettensaft, Palmzucker, Erdnüsse
- Yam Khao Thod (Salat aus Reisbällchen) 1,  
Jasminreis, Currypaste, Hühnerrei, Minze, Limette, Erdnüsse, Ingwer, Frühlingszwiebel, Chili
- Yam Woonsen (Glasnudelsalat) 1,  
Glasnudeln, Tomate, Chilis, Karotten, Zwiebel, Limettensaft, Sellerie, Frühlingszwiebel, Koriander, Schweinehackfleisch, (auf Wunsch mit Wiener Würstchen)
- Tam Polamai Ruam (Obstsalat) 1,  
Früchte der Saison sowie Karotte, Tomate, Mais, Limettensaft, Chili, Erdnüsse, Palmzucker
- 

### Hauptspeisen

- Phanaeng Gai (Rotes Curry mit Hühnchen) 1,  
Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Rote Currypaste, Chili, Bambussprossen, Kaffir-Limettenblätter, Cumin, Koriander
- Gaeng Khiao Waan Gai (Grünes Curry mit Hühnchen) 1,  
Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Grüne Currypaste, Chili, Bambussprossen, Cumin, Koriander
- Gaeng Massa Man Gai (Massaman Curry) 1,  
Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zimt, Sternanis, Kartoffeln, Erdnüsse, Kurkuma, Koriander, Tamarinde
- Gai Phad Med Ma Muang Hinmaphan (Hühnchen mit Cashew) 1,  
Hühnchenfleisch, Chili, Paprika, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Cashewkerne,
- Gai Phad Khing (Hühnchenfleisch mit Ingwer) 1,  
Hühnchenfleisch, Ingwer, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Pilze, wahlweise: Schweinefleisch
- Gai Phad Prik Gaeng (Hühnchen mit Bohnen) 1,  
Hühnchenfleisch, grüne Bohnen, Rote Currypaste, Chili, Kaffir-Limettenblätter, Cumin, Koriander, wahlweise: Schweinefleisch
- Moo Phad Prik Thai Dam (Schweinefleisch mit schwarzem Pfeffer) 1,  
Schweinefleisch, Paprika, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Schwarzer Pfeffer, wahlweise Hühnchen
- Thai Baan Patchaa (Hühnchen mit grünem Pfeffer) 1,  
Hühnchenfleisch, Paprika, Zwiebel, Frühlingszwiebel, grüner Pfeffer, Tomate, Mais, Krachai, Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras, wahlweise Schweinefleisch
- Khua Giing (Hackfleisch mit gelber Currypaste) 1,  
Hackfleisch, Chili, Kurkuma, Zitronengras, Kaffir -Limettenblätter, Galgant, Kokosmilch
- Moo Phad Nam Man Hoi (Champignons in Austernsauce) 1,2,  
Schweinefleisch, Champignons, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, wahlweise: Hühnchenfleisch
- Woonsen Phad Nohr Mai Sai Khai (Gebratene Nudeln mit Bambus) 1,2,  
Hühnchenfleisch, Glasnudeln, Sellerie, Tomate, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Hühnerrei
- Phad Thai Gai (Thai Nudeln) 1,  
Hühnchenfleisch, Reissnudeln, Hühnerrei, Bohnensprossen oder Spitzkohl, Erdnüsse, Schalotten, Tofu, Limette, Frühlingszwiebeln, Tamarinde, Chili, wahlweise: Schweinefleisch
- Moo Phad Nam Prik Pao (Schweinefleisch mit Chilipaste) 1,3,  
Schweinefleisch, Chilipaste, Paprika, Zwiebel, wahlweise: Hühnchenfleisch
- Phad Fagtong Gai Sai Khai (Kürbis mit Hackfleisch) 1,  
Schweinehackfleisch, Kürbis, Chili, Hühnerrei, Zitronengras, Kaffir -Limettenblätter, Thai Basilikum
- Gaeng Phed Gai Sai Fagtong (Rotes Curry mit Kürbis) 1,  
Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Rote Currypaste, Chili, Kürbis, Cumin, Koriander
- Nor Mai Falang Phad Gung (Grüner Spargel mit Bacon) 1, (saisonal)  
Grüner Spargel, Bacon oder Garnelen
- Moo Paloo (Schwein in Zimtsauce) 1, ab 8 Personen  
Schweinefleisch, Ei, Galgant, Zimt, Sternanis, wahlweise: Schweinebauch, Rindfleisch, Hühnchenteile

- Gai Phad Prik Juak (Hühnchen/Garnelen/Tintenfisch mit Peperoni)** 1,  
Karotten, grüne Bohnen, Peperoni, Zwiebel, Frühlingszwiebel, wahlweise  
Hühnchen - Garnelen - Tintenfisch
- Yam Pla Thod Sa Mun Prai (Gebratener Lachs mit Gemüse)** 1,3,  
Lachs, Schalotten, Chili, Limette, Ingwer, Sellerie, Limettenblätter, Cashew, Tamarinde  
Palmzucker, Chilipaste
- Miang Plah (Gebratener Lachs mit Gemüse)** 1,3,  
Lachs, Schalotten, Chili, Limette, Ingwer, Sellerie, Limettenblätter, Cashew, Tamarinde  
Palmzucker, Chilipaste, Salatblätter
- Pla Phad Klün Schai (Gebratener Lachs mit Sellerie)** 1,  
Lachs, Sellerie, Frühlingszwiebel, Ingwer
- Plah Mügh Phad Pong Gali (Tintenfisch mit Curry)** 1,  
Tintenfisch, Zwiebel, Koriander, Chili, Curry, Ei, Sellerie, Chilipaste, Kuhmilch,  
Frühlingszwiebeln, Kurkuma, wahlweise Hühnchenfleisch
- 

## Extrabestellung

- Zusätzliche Obst und Gemüseschnitzerei**  
(grundsätzlich sind alle Platten mit Schnitzerei dekoriert, hier bitte nur zusätzliche Wünsche)

## Sonstige Mitteilungen:

### Inhaltsstoffe:

- 1 mit Geschmacksverstärker E621, mit Konservierungsstoff E211, mit Farbstoff E150a, mit Soja, Weizen, Fisch, Krebstieren, Weichtieren
- 2 mit Sesamöl
- 3 mit Farbstoff E160c, Geschmacksverstärker E631, E627
- 4 mit Farbstoff E141
- 5 mit Farbstoff E160a
- 6 mit Farbstoff E163

Die Speisen können Spuren von Sesam/Sesamöl, Erdnüssen/Erdnussöl, Cashewkernen, Selerie, Ei oder Kuhmilch enthalten

Serviert wird vergleichbar einem Buffet auf Platten oder in Schalen, somit ist die Bestellung für **alle Personen**. Die Bestellung ist **nicht auf einzelne Personen** bezogen. Entsprechend der Auswahl an Speisen, der Personenanzahl und der Anfahrt unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch ein Angebot und beraten Sie auch gern über mögliche Änderungswünsche. Wir bestätigen Ihnen die Verfügbarkeit Ihres gewünschten Termins und die Buchung per Mail. Eine Stornierung Ihrerseits bis 4 Tage vor Liefertermin ist kostenlos, danach ist der volle Betrag fällig.

**\*Uhrzeit:** bitte geben Sie an, wie spät Sie mit dem Essen beginnen möchten. Wir kommen je nach Aufwand Ihrer Speisen ca 1 Stunde früher zu Ihrer gewünschten Location und beginnen mit den Vorbereitungen.

Bitte stellen Sie sicher, dass vor Ort mindestens 2 separate Steckdosen (kein Verteiler) vorhanden sind, welche mit jeweils 2000 Watt belastet werden können. Desweiteren wird fließend warmes und kaltes Wasser benötigt. Wir bringen eigene Induktionskochplatten, Geschirr zum Zubereiten/Servieren der Speisen und gegebenenfalls andere notwendige Utensilien mit. Sie decken Ihren Tisch der Anzahl Ihrer Gäste entsprechend mit normalen flachen Tellern, sowie Gabeln links und große Löffel rechts ein, bei Bestellung einer Suppe zusätzlich mit Suppenschüsseln/tiefen Tellern

weitere Informationen über unsere Speisen unter  
[www.isaan-food.jimdo.com/thai-food](http://www.isaan-food.jimdo.com/thai-food)



weitere Informationen über das Thai Dinner  
[www.isaan-food.jimdo.com/dinner](http://www.isaan-food.jimdo.com/dinner)



## Dessert

- Saku Kentalup (Sagoperlen mit Kokossauce)** 4  
Sagoperlen (Stärke), Melone, Kokosmilch, Pandanus
- Wun Gathi Mamuang (Gelee mit Mango und Kokos)**  
Gelee (Agar Agar - Algengelee), Mango, Kokosmilch
- Khao Niaow Mamuang (Klebreis mit Mango)**  
Klebreis, Kokosmilch, Mango, Sesam
- Fagtong Man Buad (Kürbis/Süßkartoffel in Kokosmilch)**  
Kürbis/Süßkartoffel, Kokosmilch, Pandanus
- Bua Loi (Dumppling in Kokosmilch)**  
Klebreismehl, Tapiokamehl, Kokosmilch, Pandanus, Karottensaft,
-