

A woman with long dark hair, wearing a white patterned sleeveless top, is smiling and holding a large green cucumber horizontally across her shoulders. She is in a kitchen with blue cabinets and a light-colored tiled backsplash. In the foreground, on a wooden countertop, there is a large terracotta mortar and pestle, a white plate with sliced cucumbers and tomatoes, a small white dish with a brown liquid, a glass of peanuts, and several limes. The text 'Thai Baan' is written in a large, yellow, cursive font, and 'THAI HOME COOKING' is written in a smaller, white, sans-serif font below it.

Thai Baan
THAI HOME COOKING

Thailändische
Gerichte

- Currypaste:** Paste aus Chilis, Zitronengras, Galgant, Schalotten, Koriandersamen, Limettenschale. Grundlage aller Currys. Ein Curry ist eine spezielle Art thailändischer Gerichte und hat nichts mit dem in Deutschland bekannten Currypulver zu tun.
- Fischsauce:** Sauce aus fermentierten Sardellen, gibt Speisen salzigen Geschmack
- Sojasauce:** Sauce aus fermentierten Sojabohnen
- Austernsauce:** Sauce aus Austerextrakt, Maisstärke und einem geringen Anteil Soja- sowie Fischsauce
- Zitronengras:** holzige Stengel verleihen Speisen eine zitronenartigen, frischen Geschmack und Geruch (bleibt nur während der Zubereitung in der Speise und wird nicht mitgegessen)
- Ingwer:** Wurzel einer Würzpflanze, gibt eine fruchtige Schärfe
- Galgant:** Wurzel einer Heil- und Würzpflanze ähnlich dem Ingwer, verleiht frischen und scharfen Geschmack (etwas hart und holzig, aber in dünnen Scheiben essbar)
- Kaffir Limettenblätter:** Würzende, harte Blätter verleihen Speisen einen zitronenartigen,frischen Geschmack und Geruch (bleibt als ganzes Blatt nur während der Zubereitung in der Speise und wird nicht mitgegessen, in feine Streifen geschnitten kann es gegessen werden)
- Tamarinde:** je nach Sorte eine süße bis saure Frucht des Tamarindenbaums. die Frucht kann frisch gegessen werden oder wird getrocknet und in Saucen verkocht.

- Kokosmilch:** Flüssigkeit, welche aus geraspelttem Fruchtfleisch der Kokosnuss und Wasser gewonnen wird
- Bambussprossen:** junge Triebe des Bambus bis zu 30 cm lang und 7cm Durchmesser. Die Sprossen sind roh nicht essbar, müssen gekocht oder gedämpft werden und haben einen leicht bitteren Geschmack
- Mungbohnsprossen:** zum Keimen gebrachte Mungbohnen. Diese werden bei der Zubereitung als eine der letzten Zutaten beim Garen hinzu gefügt um knackig zu bleiben oder ganz roh für die Garnitur verwendet
- Jasminreis:** eine weich garende, sehr aromatische und duftende Sorte Langkornreis. Diese positiven Merkmale unterscheiden ihn sehr von anderen Reissorten.
- Klebreis:** ein klebriger, sehr aromatischer Reis mit runderem Korn. Dieser wird mehrere Stunden in Wasser eingeweicht und dann im Bambuskorb in Wasserdampf gegart
- Pandanus:** verwendet werden die Blätter der Schraubenpalme zum färben oder aromatisieren von Speisen, manche Speisen werden auch darin eingewickelt und gegart
- Chilipaste:** milde Paste aus geröstetem Chili, Zwiebel, Knoblauch, Garnelen, Sojaöl, Tamarinde

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE



Für Ihr Wunschmenü sollten Sie eine Suppe, evtl. einen Salat und etwa 3 geschmacklich unterschiedliche Hauptgerichte wählen. Bei den Hauptgerichten empfiehlt sich dabei ein Curry zu bestellen. Bei Bedarf stehen Desserts zur Auswahl und ab 8 Gästen bereiten wir auch Snacks und andere Vorspeisen zu.

Ihre Bestellung der Speisen bezieht sich auf alle Gäste und für ein komplettes Menü, nicht auf einzelne Personen.

So decken Sie den Tisch ein:

- flache Teller
- Gabeln links
- große Löffel rechts

- bei Bestellung von Suppe extra Schalen oder tiefe Teller

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE





Hülmersuppe mit Chilipaste

TOM YAM GAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SUPPEN

Eine säuerliche Suppe mit dem Aroma von Galgant, Kaffir Limettenblättern und Zitronengras. Weitere Zutaten sind Pilze, Tomaten, Sellerie, Koriander und Schalotten. Es gibt Varianten, eine klare Suppe oder eine mit Sahne abgerundete.

Andere "Tom Yam" Suppen werden mit Garnelen oder Fisch zubereitet.



Hühnersuppe mit Kokos

TOM KHA GAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SUPPEN

Eine milde Suppe mit dem Geschmack von Kokosmilch, Kaffirlimettenblätter, Koriander, Galgant und Zitronengras. Diese Suppe enthält außerdem Champignons und Schalotten..



Frittierte Wantan

GIEW THOD

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SNACKS

Frittierte Teigtaschen mit Schweinehackfleisch, Karotten, Shitake Pilze, Koriander und Sesamöl.

(ab 8 Personen)



Fleischbällchen mit Gurke

LARB MOO THOD

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SNACKS

Hackfleischbällchen mit Koriander, Schalotten, Reispulver, Minze und getrocknetem Chili an einer Gurkenseibe.

(ab 8 Personen)





Frische Frühlingsrolle

POH PIA SOD LUI SUAN

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SNACKS

Frühlingsrollen aus rohen Teigplatten, gefüllte mit frischem Salat, Gurke, Frühlingszwiebel, Karotte, wahlweise Hühnchen, Schwein oder Garnelen. Dazu wird eine scharfe Sauce aus Chili, Koriander, Limettensaft, Knoblauch und Fischsauce gereicht.

(ab 8 Personen)



Hühnchenspieße

SATEY GAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SNACKS

Hühnchenfleischspieße, welche in Palmzucker, Kokosmilch, Sahne, Currypulver und Tamarindensauce mariniert wurden. Dazu wird eine süßlich, leicht scharfe Erdnuss-Sauce gereicht

(ab 8 Personen)



Schweinefleischspieße

MOO PING

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SNACKS

In Sahne, Koriander, Palmzucker und Kokosmilch
marinierte süßliche Schweinefleischspieße

(ab 8 Personen)



Hackfleischspieße

MOO BOD BAN PING

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKUCH
KOCHSERVICE

SNACKS

In Sahne, Koriander, Palmzucker und Kokosmilch
marinierte süßliche Schweinehackfleischspieße

(ab 8 Personen)



Gurkensalat mit Schweinefleisch

PLAH MOO SAI DAENG KWA

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SALATE

Ein sehr scharfer Salat mit der frischen Säure von Limetten und dem nussigen Aroma von geröstetem Reispulver, gebratenem Schweinefleisch, Gurke, Koriander, Kaffir Limettenblätter, Schalotten und dem Kick einzelner Minzeblätter.





Kohlrabisalat

SOM TAM

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SALATE

Sehr scharfer, süßer und saurer Salat aus Kohlrabi, Tomate, Chilis, Knoblauch, Limettensaft, Fischsauce und gerösteten Erdnüssen. Dieser Salat ist dem sehr bekannte Som Tam (Papayasalat) ähnlich, nur die unreife Papaya wird durch Kohlrabi ersetzt, da diese hier in Deutschland schwer zu kaufen ist.

(nicht immer verfügbar)





Gurkensalat

TAM DAENG

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SALATE

Sehr scharfer und saurer Salat aus grüner Gurke, Tomate, Chilis, Knoblauch, Limettensaft, Fischsauce und gerösteten Erdnüssen. Dieser Salat ist dem sehr bekannte Som Tam (Papayasalat) ähnlich, nur die unreife Papaya wird durch Gurke ersetzt, da diese hier in Deutschland schwer zu kaufen ist.





Salat aus frittierten Reisbällchen

YAM KHAO THOD

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SALATE

Reis und rote Currypaste werden zu Bällchen geformt, frittiert und anschließend wie auf dem Foto serviert. Man zerdrückt die Bällchen, würzt dann mit den Ingwerstreifen, Limette, Minzeblättern und den gerösteten Chilischoten nach Bedarf. Geessen wird jeweils ein Stück Salatblatt mit Reissalat und einigen Erdnüssen. Ein sehr aromatisches, säuerliches Gericht mit unterschiedlicher Schärfe.





Glasnudelsalat

YAM WOONSEN

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SALATE

Ein scharfer und süßsaurer Salat mit Glasnudeln, Tomate, Chilis, Knoblauch, Karotten, Zwiebel, Limettensaft, Fischsauce, Sellerie, Frühlingszwiebel und Koriander. Der Salat wird wahlweise mit gegartem Schweinehackfleisch, Garnelen und Meeresfrüchten angerichtet. Die moderne Thai-Küche hat in diesem Salat auch Verwendung von Würstchen gefunden welche den Wiener Würstchen sehr nahe kommen





Obstsalat

TAM POLAMAI RUAM

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

SALATE

Sehr scharfer und süßsaurer Salat mit Früchten der Saison, sowie Karotte, Tomate, Mais, Limettensaft, Chili und Erdnüssen





Rotes Curry mit Hühnchen

PHANAENG GAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein scharfes Gericht mit Kokosmilch, Bambussprossen und roter Currypaste. Die Sauce ist durch die Kokosmilch sehr cremig und abgerundet. Es gibt Varianten mit jeder Art von Fleisch und Meerestieren





Grünes Curry mit Hühnchen

GAENG KHIAO WAAN GAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein scharfes Gericht mit Kokosmilch, Bambussprossen und roter Currypaste. Die Sauce ist durch die Kokosmilch sehr cremig und abgerundet. Durch die Zugabe von süßem Thai Basilikum bekommt das Curry eine ganz besondere Note. Es gibt Varianten mit jeder Art von Fleisch und Meerestieren.





GAENG MASSA MAN GAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein unverwechselbares mittelscharfes Hühnchen-Curry mit Kokosmilch, Zimt, Sternanis, Zwiebel, Erdnüsse, Tamarinde und Kartoffeln.





Hühnchen mit Paprika und Cashew

GAI PHAD MED MA MUANG HINMAPHAN

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein sehr bekanntes, leicht scharfes Gericht aus Zentral-thailand. Die Schärfe ist abhängig davon, wie viele getrocknete, geröstete Chilis verwendet werden. Knackige Paprika und Cashewkerne verleihen dem Gericht einen angenehmen Biss.





Hühnchen mit Ingwer

GAI PHAD KHING

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein leicht scharfes Gericht mit der frischen, fruchtigen Schärfe von Ingwer. Es wird Gemüse wie Pilzen, Zwiebeln, Frühlingszwiebel und Karotten verwendet





Hühnchen mit Currypaste

GAI PHAD PRIK GAENG

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein scharfes Gericht mit Hühnchen, grünen Bohnen, Chili und Kaffir Limettenblättern. Rote Currypaste verleiht allem sehr würzige und aromatische Note..





Schwein mit schwarzem Pfeffer

MOO PHAD PRIK THAI DAM

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein mittelscharfes Gericht mit Schweinefleisch, Paprika und Zwiebel, bei dem zerstoßener schwarzer Pfeffer die Schärfe ausmacht...





Hühnchen mit grünem Pfeffer

THAI BAAN PATCHA

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein sehr scharfes Gericht mit Hühnchen oder Schweinefleisch, grünem Pfeffer, Zitronengras, Krachai, Mais, Paprika, Tomate und Kaffir Limettenblättern.





Hackfleisch mit gelber Currypaste

KHUA GLING

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein sehr scharfes Gericht mit Schweinehackfleisch, Zitronengras, Kaffir Limettenblättern, Kurkuma, Galgant und einem Schuß Kokosmilch.





Schweinefleisch mit Austernsauce

MOO PHAD NAM MAN HOI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein sehr mildes Gericht mit Schweinefleisch, Pilzen, zwiebeln und Frühlingszwiebeln.



Gebratene Glasnudeln mit Bambus und Ei

WOONSEN PHAD NOHR MAI SAI KHAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein mildes Gericht mit Glasnudeln, Bambussprossen, Ei, Tomate, Frühlingszwiebel, Sellerie, Knoblauch und Fleisch nach Wahl.



Gebratene Thainudeln mit Hühnchen

PHAD THAI GAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Mildes Gericht aus gebratene Reisbandnudeln mit Hühnchenfleisch, Bohnensprossen, Tofu, Ei, Bohnensprossen Frühlingszwiebel und einer Sauce aus Tamarindenpaste und Schalotten. Garniert wird dies mit gerösteten, zerstoßenen Erdnüssen.

Zum individuellen Würzen können Flocken aus getrockneten Chili darüber gestreut und Limettensaft verwendet werden.



Schweinefleisch mit Chilipaste

MOO PHAD NAM PRIK PAO

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein leicht scharfes und süßliches Gericht mit Schweinefleisch
Paprika, Zwiebel und Chilipaste.





Kürbis mit Hackfleisch

PHAD FAGTONG GAI SAI KHAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein aromatisch leicht süßes, mittelscharfes Gericht aus gebratenem Kürbis, Hackfleisch, Knoblauch und Ei, gern wird auch Thai Basilikum verwendet.

(nicht immer verfügbar)





Rotes Curry mit Kürbis

GAENG PHED GAI SAI FAGTONG

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein scharfes Gericht mit Kokosmilch, Kürbis und roter Currypaste. Die Sauce ist durch die Kokosmilch sehr cremig und abgerundet. Es gibt Varianten mit jeder Art von Fleisch und Meerestieren

(nicht immer verfügbar)





Grüner Spargel mit Bacon

NOR MAI FALANG PHAD GUNG

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein mildes Gericht aus knackigem gebratenen grünen Spargel mit Bacon oder Garnelen.

(nicht immer verfügbar)



Schwein in Zimtsauce

MOO PALOO

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein mildes, süßliches Gericht mit Eiern, Galgant, Zimt, Sternanis. Tofu und wahlweise Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Hühnchenteilen

(ab 8 Personen)



Hühnchen mit Peperoni

GAI PHAD PRIK JUAK

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein scharfes Gericht mit Hühnchenfleisch, Peperoni, Bohnen, Karotten, Zwiebel und Chili





Tintenfisch/Garnelen mit Peperoni

GUNG PHAD PRIK JUAK

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein scharfes Gericht mit Garnelen oder Tintenfisch, Peperoni, Bohnen, Karotten, Zwiebel und Chili





Lachs mit Gemüse

YAM PLAH THOD SA MUN PRAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein Salat/Hauptgericht voller unterschiedlicher Aromen mit gebratenem Lachs, frischem Knoblauch, Schalotten, Chili, Limette, Ingwer, Sellerie, Kaffir-Limettenblättern und Cashewkernen. Es wird dazu eine süßlich saure Sauce aus Tamarinde, Palmzucker und Chilipaste gereicht. Der Fisch kann kalt aber auch warm gegessen werden.





Lachs mit Gemüse

MIANG PLAH

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein Salat/ Hauptgericht voller unterschiedlicher Aromen mit gebratenem Lachs, frischem Knoblauch, Schalotten, Chili, Limette, Ingwer, Sellerie, Kaffir-Limettenblättern und Cashewkernen. Es wird dazu eine süßlich saure Sauce aus Tamarinde, Palmzucker und Chilipaste gereicht.

Der Fisch kann kalt aber auch warm gegessen werden. Es ist vergleichbar mit „Yam Plah Thod Sa Mun Prai“, jedoch ist dies in der Art des Isaan mit Salatblättern zum selbst zusammenstellen.





Gebratener Lachs mit Sellerie

PLAH PHAD KLÜN SCHAI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein mildes, süßliches Gericht aus gebratenem Lachs,
Sellerie und Frühlingszwiebeln



Tintenfisch mit Curry

PLAH MÜGH PHAD PONG GALI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

HAUPTGERICHTE

Ein leicht scharfes Gericht aus Tintenfisch, Sellerie, Zwiebel, Ei, Sahne und Currypulver





Sagoperlen mit Kokos

SAKU KENTALUP

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

Dessert

Sagoperlen(Sagopalme/Maniok) werden gekocht und mit diversen Aromen angereichert (Jasmin, Pandan, Melone..) und zusammen mit cremiger Kokosmilch sowie Bällchen aus Melone serviert.



Mangogele mit Kokos

WUN GATHI MAMUANG

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

Dessert

Ein süßes Gelee aus Mango, Mangosaft und Aga Aga mit einer leicht salzigen Schicht aus Kokosgelee bedeckt.



Klebreis mit Mango

KHAO NIAOW MAMUANG

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

Dessert

Klebreis wird mit Kokosmilch zubereiten und dann mit einer Sauce aus angedickter Kokosmilch, geröstetem Sesam und Mangostücken serviert



Kürbis/Süßkartoffel in Kokos

FAGTONG MAN BUAD

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

Dessert

Kürbis /Süßkartoffel in süßer, leicht salziger Kokosmilch
und Pandanus

(nicht immer verfügbar)



Dumpling in Kokos

BUA LOI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

Dessert

Kleine Klößchen aus Tapioka- und Klebreisstärke, gefärbt mit Pandanus, Kürbis und blauen Blüten in einer süßen, leicht salzigen Kokosmilch.

(nicht immer verfügbar)



Chili-Fischaauce

PRIK NAM PLAH

Thai Baum
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

WÜRZSAUCE

Eine sehr scharfe Würzsauce aus Thai Chilis, Knoblauch, Limette und Fischaauce passend zu allen Gerichten mit Reis





OBSTPLATTE MIT SCHNITZEREI

Thai Baan
THAI HOME COOKING

MIETKOCH
KOCHSERVICE

Dessert

Obst- und Gemüseschnitzerei nach saisonalem Angebot.
Preis nach Aufwand und Obstpreisen ab ca 65€

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 (Frittierter Thai Wantan) 1,2,
Schweinehackfleisch, Karotte, Koriander, Shiitake 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, Krachal, Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras, wahlweise Schweinefleisch
- Khua Gling (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, Sellerie, 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



weitere Informationen über das Thai Dinner
www.isaan-food.jimdo.com/dinner

