

## Ihr Festlicher Anlass

Hochzeiten, Jubiläen, Feiern im Familienkreis oder mit Kollegen... Der INDOCHINE steht Ihnen zur Verfügung. Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen feine Leckereien. Wählen Sie aus unseren Aktuelles Menüvorschlägen oder lassen Sie sich von uns eigens für Ihre Feier ihren ganz persönlichen Festtagsschmaus zusammenstellen. Bei der Planung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne individuelle beratend zur Seite:

**0681/96778708 oder Email: [info@indochine-sb.com](mailto:info@indochine-sb.com)**

## Menü konfigurator

**Unterfolgende Gerichte können sie selbst 3, 4, 5 ..Gänge Menü zusammenstellen:**

### Vorspeisen

- 1) Bún Bò Hué "Spezialität aus der Kaiserstadt Hué"
- 2) Duette Süsschen Tonkin & Bretagne
- 3) Spargel Cremesuppe "Annam" mit gebackener Garnele
- 4) Hokaidocremesuppe mit feinem Masala Curry verfeinert "du chef" mit pochierter Bio Ei
- 5) Korsika Fischsuppe mit Kräutern & Brotcroûtons
- 6) Bresse- Poularde consommé à la Indochine mit feinen Klößchen und Pilze
- 7) Duett von Thunfisch & Kalbsrolle auf Zweierlei Dips
- 8) Thunfisch Tatar a la Indochine mit Mango/Avocados
- 9) „ Indochine-Salat" von Papaya, Mango, Garnelen und Pulpo
- 10) «Wilder Kräutern Salat " à ma Facon" mit gebratenen Pilze, serviert mit Sabayons von milden Reissessig und gerösteten Cashewnüssen
- 11) »Hors d'oeuvre Teller« Marinierte Lachsrose/ Thunfischrolle mit Avocado/Salat du chef -Schneckentopf gratinée

### Fisch Gerichte

- 1) Lotte Medaillon & Scampi nach Cochinchine Art mit Reis und Salicorne
- 2) Kabeljaumedaillon und Scampi nach Cochichine Art, auf mousseline von Kürbis/Spinat an Zweierleisaucen
- 3) Lotte-Medaillon und Scampi auf Geheiratete und Salicorne, serviert auf Hummerschaum dazu Vongolemuscheln
- 4) Jakobsmuscheln in Speckmantel auf rotem Klebereis und Spieß von Lotte in Wildbetelblätter
- 5) Fischteller „Grand mer“ Dorade Filet in grüner Reisflocken/glacierten Lotte Medaillons & Jakobmuschel in Speckmantel
- 6) Lotte/ Skrei/ Rote Meerbarbe nach traditioneller Art in Tontopf, serviert mit Wurzelgemüse, eingelegte Gurken und gekochtem Reis mit Kokoswasse

### Fleisch Gerichte

- 1) Perlhuhnbrust „ Tonkin“ mit Wildbetelblatt in Butter gebraten auf Portwein-Tamarindesauce, serviert mit Kürbis-Spargel-Zucchini und Reis Krokette
- 2) Indo- Lamm-Teller "Gourmet" Lammkrone mit Bärlauchkräuterskruste und Lammspieße in Wild-Betelblätter, auf würzigen Orientalischem Gemüse und Gratin Douphinois
- 3) „Hirschteller à la Indochine“ Hirschmedaillon im Speckmantel/gebackenen Kalbsbries mit Reisflocken/Röllchen von Hirsch, serviert mit Ragout von Hokkaido Kürbis und pommes Williams

- 4) Ibericofiletmedaillon & Hirschröllchen auf Zweierleisauce, serviert mit Mousseline von Süßkartoffeln und tournierten Gemüse
- 4)
- 5) Bestes aus dem Land weibliche Entenbrust „Teryaki“ und Spieß von Flanksteak Dry-Aged auf Tamarindesauce, serviert mit sautierten Wokgemüse und Curry-Reis
- 6) gewürfeltes Irisch Rumpsteak mit Tropica Frucht (Dracontomelon) in Tontopf, serviert mit Pakchoigemüse, gekochtem Reis und eingelegten Gurken mit Sesam

### **Nachspeisen**

- 1) Gugelhupf Glacé „Tràng Tiền Style“
- 2) Ingwer -Parfait „Indo-style“
- 3) Dreierlei Crème Brûlée
- 4) Kem Côm à la Indochine
- 5) und viel mehr....

**Die einzelnen Gänge der Menus können selbstverständlich zusammengestellt werden. Die Preise werden dann neu berechnet. Diese Menüs sind möglich ab einer Personenanzahl von 10 Personen. 3 – Gang und 5 – Gang ebenfalls möglich.**

#### ***Mehrere Personenanzahl Rabatt:***

Ab 15 Personen erhalten Sie: 3% Rabatt

Ab 20 Personen erhalten Sie: 4% Rabatt

Ab 30 Personen erhalten Sie: 6% Rabatt

Wenn Sie Zuhause eine Veranstaltung planen, können wir die Bestellten Gerichte auch mit unserem Modernen Kühlfahrzeug zu Ihnen nachhause liefern. Wenden Sie sich einfach schriftlich oder telefonisch an uns und wir werden Sie individuell beraten.