

Vorschläge für ein Catering „asiatisches Essen“

Vorspeisen:

- vietnamesische Nem (Frühlingsrollen mit oder ohne Fleisch) mit süß-saurem Dip
- Edamame (gedämpfte Sojabohnen)
- Satay-Spieße (gegrillte Fleischspieße mit Erdnusssoße)
- Sommerrollen mit Erdnusssdip
- vietnamesischer Glasnudelsalat mit knusprigen Garnelen
- Samosas (indische gefüllte Teigtaschen)
- Baozi (gefüllte gedämpfte chinesische Teigtaschen) mit Knoblauchdip
- Krabbenchips
- Tortang Talong (philippinisches Auberginen-Omelett)
- Lachstatar mit Avocado-creme
- Gurken-Sesam-Salat
- Auberginenauflauf mit Curryjoghurt
- knusprige Garnelen-Wantan
- Chinakohlsalat mit Möhren und Sesam

Suppen:

- Kao Soi Suppe (Curry-Hühner-Suppe, thai)
- Pho Bó (vietnamesische klare Rindfleischsuppe)
- Tom Kha Gai (Hühner-Kokos-Suppe, thai)

Hauptspeisen:

- Sushivariation
- Thailändisches Pad Kra Pao (gebratenes Hähnchen mit Thai-Basil)
- indisches Butter-Chicken mit Reis oder Naan-Brot
- indisches Shahi Paneer (mildes Curry mit Paneer-Käse und Cashewnüssen)
- gebratener Reis mit Ananas
- Biryani (indisches gebratenes Reisgericht)
- Thai Curry mit Gemüse und Huhn oder Fisch dazu Reis
- chinesische Dan Dan Nudeln (mit Hackfleisch und Szechuan Pfeffer)
- Gua-Bao-Burger zum selbst belegen (taiwanesishe Teigtaschen mit Schweinebauch und Kimchi)
- Rogan Josh (Lammcurry mit Tomaten, indisch)
- gebratene Eiernudeln mit Gemüse (mit knusprigem Hähnchen oder Ente)
- Chicken Adobo (philippinisches Huhn mit Soße) dazu Reis
- Jolibee Chicken (knusprig frittierte Hühnerschenkel)
- Fisch in Mango-Gemüse-Soße mit Reis

Nachspeisen:

- Mango Sticky Reis (Kokos-Klebreis mit Mango)
- Pandan-Törtchen mit Kokoscreme
- Tiramisu mit Thai-Tee
- Honigbanananen
- Mango Panna Cotta
- Passionsfrucht-Pudding mit Tapioka