



Chantra
THAI RESTAURANT

Unsere Marktküche

Für den Dezember 2009

Vorspeisen

***** Yum Nüa Som Lek *****

Lauwarmer Rindfleisch-Salat mit tomaten, Gurken, Khao-Khua & Kumquats. Angemacht mit Chili und Zitrone

7,90 Euro

***** Som-Tam Thai *****

Gemüse-Papaya-Salat mit zerstoßenen Erdnüssen, frischen Chili's & Garnelen, angemacht mit Limettensaft

9,50 Euro

***** Potek Thalee *****

Scharf-Säuerliche Zitronengrass-Suppe mit Galgant, Champignons, Meeresfrüchte & Jakobsmuscheln, serviert im „Hot-Pot“

Ab 2 Personen
p.P. 9,90 Euro

??? Weihnachtsfeier schon geplant **???**



Bei Veranstaltungen ab 30 Personen haben Sie das Chantra für sich alleine

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot, egal ob Al Carte, Set-Menü oder Selbstbedienungsbüffet zum Festpreis

So könnte Ihre Geburtstags-, Hochzeits-, oder Weihnachtsfeier aussehen...

www.chantra.de





Chantra

THAI RESTAURANT

Hauptspeise

*** Tofu Thod Makhaam ***

Im Sesam-Mantel gebackener Tofu auf hausgemachter süss-sauer-scharfen Tamrinden-Sauce mit Baby-Mais

12,50 euro

*** Gung Phat Dok Guay Chai ***

Riesengarnelen aus dem Wok in würziger Austernsauce, mit frischem Gemüse & Schnittlauchblumen aus Thailand

18,90 Euro

*** Nüa Phat Prig Pao Hed Krem thong ***

Geschnetzelte Rinderhüfte aus dem Wok in Shrimp-Chilisauce mit Cashew-Kernen & Enoki-Pilzen

15,90 Euro

Reservierung | Impressionen | Geschenkgutscheine

www.chantra.de

Info:

„CHANTRA“ Obst, Gemüse & Blumen für Gastronomie & Handel

Hr. Mischko

0177/2935014



Chantra

THAI RESTAURANT

Festtags- Sylvestermenü 1 2009

Rotwein

Cabernet Sauvignon – Chile – 0,5 L

Vorspeisen

*** **Potek Thalee** ***

Scharf-Säuerliche Zitronengrass-Suppe mit Galgant, Champignons, Meeresfrüchte & Jakobsmuscheln, serviert im „Hot-Pot“

Hauptspeisen

*** **Gung Makkham Wine Daeng** ***

Riesengarnelen aus dem Wok in süß-sauer-scharfer Rotwein-Tamarinden-Sauce mit frischem Wok-Gemüse, Baby-Mais & Sesam

*** **Nüa Phat Krapao Mekhong** ***

Scharfe Geschnetzelte Rinderhüfte in Würziger Soja-Austernsauce mit frischen Chilis, Feuer-Basilikum & Mekhong

Dessert

*** **Khao Niauw Mamuang** ***

Thailändische Duftmango mit Kokos-Klebreis, hausgemachte Kokoscreme & Sesam

Preis p.P. 39,00 Euro*

Inklusive Duftreis soviel Sie wollen!

**Buchung des Menüs nicht mit Rabattaktionen kombinierbar*

!!! Reservieren Sie jetzt schon einen tisch für die Weihnachtsfeiertage !!!

Reservierung | Impressionen | Geschenkgutscheine

www.chantra.de



Chantra

THAI RESTAURANT

Festtags- Sylvestermenü 2 2009

Weißwein

Sauvignon Blanc – Chile – 0,5 L

Vorspeisen

*** **Tom Kha Gai** ***

Feine Kokos-Suppe mit Galgant, Zitronengrass und Hühnerbrustfilet

*** **Pohpia Thord** ***

Zwei Vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit Glasnudeln & Gemüse, serviert mit Sweet-chili-Dip

Hauptspeisen

*** **Massaman Gung** ***

Riesengarnelen in cremigem Massaman-Curry mit Kokosmilch, Kartoffelstückchen, Erdnüssen & Zwiebeln

*** **Gai Nam Prig Pao Hed Krem Thong** ***

Geschnetzeltes Hühnerbrustfilet in Shrimp-chili-Sauce mit Cashewnüssen und Enoki-Pilzen

Dessert

*** **Gluay Gap Sapparot Thod** ***

im Kokosmantel gebackene Banane und Ananas, serviert mit Kokoscreme, Honig & Sesam, dazu Vanilleeis

Preis p.P. 34,00 Euro*

Inklusive Duftreis soviel Sie wollen!

*Buchung des Menüs nicht mit Rabattaktionen kombinierbar

!!! Reservieren Sie jetzt schon einen Tisch für die Weihnachtsfeiertage !!!

Reservierung | Impressionen | Geschenkgutscheine

www.chantra.de