

GROEPSMENU

Appetizer +2.50 p.p. (optioneel, voor de hele groep)

Kroepoek met zoete chilisaus.

Voorgerecht

Bestaande uit 3 Thaise bites:

536 Buddhas Mix (niet pikant)

- Thaise kipsaté met Thaise pindasaus
- Gebakken deegje gevuld met gekruid kipgehakt van kipfilet
- Thaise loempia met groenten en kipfilet

Alternatief voorgerecht (1 keuze voor de hele groep):

- **542** Tom Kha Kai (licht pikant), Thaise kippensoep met verse limoen, kokosmelk, pepers en kruiden.
- **533** Yam Neua (licht pikant), salade van dun gesneden plakjes gebakken ossenhaas met komkommer, tomaat, uien, gemalen verse pepers, knoflook en verse limoen.
- Combinatie: 536 Buddhas Mix en 533 Yam Neua.

Tussengerecht soep +7.50 p.p. (optioneel, voor de hele groep)

542 Tom Kha Kai (licht pikant), Thaise kippensoep met verse limoen, kokosmelk, pepers en kruiden.

Of een andere soep van onze menukaart (1 keuze voor de hele groep).

Hoofdgerechten

Bestaande uit 4 gerechten om te delen:

- **858** Neua Phad Nam Man Het (mild), gebakken ossenhaas met gemengde groenten en oesterzwammensaus.
- **856** Phad Phriek Neua (licht pikant), gebakken ossenhaas met vers gemalen Spaanse pepers, knoflook, uien, bosuien, champignons en Thaise soja.
- **873** Phad Med Ma Muang Kai (pikant), gebakken kipfilet in Thaise bruine currypasta met gemengde groenten, cashewnoten en champignons.
- **872** Kai Phad Prieuw Waanh (niet pikant), gebakken kipfilet met speciale zoetzure saus, komkommer, uien, bosuien, tomaat en verse ananas.

Of hoofdgerechten naar keuze van de hele kaart (voor de hele groep), met uitzondering van dorade en roodbaars. Voor enkele gerechten geldt een toeslag.

Bijgerechten

Gebakken rijst, eiernoedels of mihoen in plaats van witte rijst 3.-

Extra kom gebakken rijst, eiernoedels of mihoen per portie 4.-

Shared dessert

Proeverij van onze desserts:

spekkoek, brownie, bolletje ijs, vers fruit en slagroom.

GROEPSMENU VEGETARISCH

Appetizer +2.50 p.p. (optioneel, voor de hele groep)

Cassavekroepoek met zoete chilisaus.

Voorgerecht

538 Vegetarische loempia (mild)

Loempia gevuld met diverse groenten, tahoe en glasnoedels.

Alternatief voorgerecht (1 keuze voor de hele groep):

- **522** Yam Jai (licht pikant), salade met tahoepudding, taugé, komkommer, cherrytomaten en rode ui.
- **546** Tom Kha Tahoe (mild), Thaise soep met verse tahoe, verse limoen, kokosmelk, pikante pepers en kruiden.
- **Combinatie** 538 Vegetarische loempia en 522 Yam Jai.

Tussengerecht soep +7.50 p.p.

Optioneel toe te voegen voor de hele groep.

546 Tom Kha Tahoe (mild)

Thaise soep met verse tahoe, verse limoen, kokosmelk, pikante pepers en kruiden.

Hoofdgerechten

Bestaande uit 4 gerechten om te delen:

- **884** Phad Phriek Tahoe (pikant), licht pikant gebakken tahoe met Thaise rode currypasta, kousenband, Spaanse pepers, ui, basilicum, bosuien en paprika.
- **886** Phaneng Tahoe (pikant), tahoe in kokosmelk met Thaise rode currypasta, kousenband, champignons, paprika, broccoli, peulen, Spaanse pepers, egg-plant en Thaise basilicum.
- **888** Phad Med Ma Muang Tahoe (licht pikant), gebakken tahoe in Thaise bruine currypasta met gemengde groenten, champignons en cashewnoten.
- **891** Tahoe Prieuw Waanh (niet pikant), tahoe met speciale zoetzure saus, komkommer, uien, bosuien, tomaat en verse ananas.

Alternatief gerecht (wissel 1 gerecht om voor onderstaande – voor de hele groep)

- **890** Keng Tahoe Phollamai (pikant), tahoe in kokosmelk met Thaise rode currypasta, druiven, ananas, mango, Spaanse pepers, rode uien en basilicum.

Bijgerechten

Gebakken rijst, eiernoedels of mihoen in plaats van witte rijst 3.-

Extra kom gebakken rijst, eiernoedels of mihoen per portie 4.-

Shared dessert

Proeverij van onze desserts:

spekkoek, brownie, bolletje ijs, vers fruit en slagroom.