

Royal Palace Basel

ROYAL INDIAN CUISINE

5-GANG WEIHNACHTSMENU 24./25. DEZ.2018

APERITIF

1. Haus-Aperitif Little India oder Royal Kiss

VORSPEISEN

2. Bombay Chicken Soup oder Punjabi Mughlai Soup (veg.)
3. Indian Special Crevetten Sald oder Indian Mix Special Salad

HAUPTGANG (FLEISCH)

4. Murg Handi Laazij
Gegrilltes Poulet in milder **Currysauce** mit Cashewnüssen **oder**
4. Lamm Razela Ghosht
Lamm gekocht mit scharfer Joghurtsauce mit südindischen Gewürzen **oder**
4. Prawns Bombay Masala
Crevetten Gerillt Mit Frischem Kartoffeln, wenig scharf Tomatensauce **oder**

VEGETARISCH

4. Malai Kofta Kesari
Knödel mit Käse gefüllt, mit Beilage an Mandelsauce mit getrockneten Früchten **oder**
4. kadhai jalfreji
Saison mix gemüse gekocht mit Indischer Käse in cremigen Tomatensauce

DESSERT

5. Indisches Special Dessert,
Hausgemachtes,(Ras Malai ,mit mango)oder Frischer Früchtenmix mit Vanille

BEILAGEN: BASMATI UND PILAW REIS, TANDOORI NAAN

AB 17:45H, PREIS PRO PERSON

CHF 59.50

Preisangaben Inkl. 7.7% MwSt.