



# same same

## thai street kitchen

### THAI STREET KITCHEN CATERING

Authentisches Thai-Streetfood Catering  
frisch gekocht • unkompliziert • fair kalkuliert

---

### Willkommen bei Thai Street Kitchen

Wir bringen authentischen Thai-Streetfood direkt an Deinen Anlass – frisch gekocht, unkompliziert serviert, mit viel Leidenschaft zubereitet.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenanlass, Vereinsfest oder großes Public Event: Mit unserem Foodtruck und frisch zubereiteten Spezialitäten schaffen wir eine lockere, gemütliche und kulinarisch besondere Atmosphäre für Deine Gäste.

Unsere Küche steht für:

- authentische Thai-Aromen
- frische Zutaten
- faire Portionen
- faire Preise
- unkomplizierten Service
- flexible Cateringlösungen

Von kleinen privaten Feiern bis zu Events mit mehreren hundert Gästen bieten wir individuelle Lösungen passend zu Anlass, Budget und Gästezahl.





## **CATERING PAKETE**

### **Paket 1 - Thai Streetfood Experience**

CHF 29.5 pro Person

Empfohlen bis ca. 60 Personen

Unser beliebtestes Catering-Paket für kleinere bis mittlere Anlässe mit großzügiger Auswahl und Streetfood-Charakter.

#### **Vorspeisen / Apéro**

- Som Tam - frischer Papaya-Salat
- Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce
- Gai Satay - knusprige Pouletspiesse mit Erdnusssauce

#### **Hauptgerichte**

- Green Thai Curry mit Poulet
- Pad Thai mit Poulet oder Crevetten
- Paneng Red Curry mit Rindfleisch
- Sweet & Sour Poulet mit Gemüse
- Jasminreis

Ideal für Events mit gemütlicher Atmosphäre, bei denen Gäste verschiedene Gerichte degustieren und genießen möchten.

*\*Inklusive pro Person:  
1 Portion Papaya-Salat, 1 Frühlingsrolle und 2 Pouletspiesse.  
Alle Hauptgerichte sind à discrétion erhältlich.*

---

### **Paket 2 - Small and exquisite**

CHF 27 pro Person

Empfohlen ab ca. 60 Personen

Effizient, unkompliziert und ideal für größere Gruppen oder Firmenanlässe.

Enthalten:

- Yum Woon Sen - Glasnudelsalat
- Green Thai Curry mit Poulet  
oder Sweet & Sour Poulet
- Pad Thai mit Poulet oder auf Wunsch mit Crevetten
- Jasminreis

*\*Alternativ mit Paneng Red Curry und Rindfleisch: + CHF 1 pro Person.  
Alle Hauptgerichte sind à discrétion erhältlich.*

Eine kostengünstige Lösung mit authentischem Geschmack und schnellem Service.

---



**Paket 3 - Premium Mix**

CHF 28 pro Person

Empfohlen ab ca. 60 Personen

Mehr Auswahl, mehr Vorspeisen und noch mehr Thai-Streetfood-Feeling.

Enthalten:

- Yum Woon Sen - Glasnudelsalat
- Som Tam - Papaya-Salat
- Green Thai Curry mit Poulet  
oder Sweet & Sour Poulet
- Pad Thai mit Poulet oder auf Wunsch mit Crevetten
- Jasminreis und Fried Rice

*\*Alternativ mit Paneng Red Curry und Rindfleisch: + CHF 1 pro Person.  
Alle Hauptgerichte sind à discrétion erhältlich.*

Ideal für Anlässe, bei denen Gäste verschiedene Geschmacksrichtungen entdecken sollen.

---

**Paket 4 - Full Thai Experience**

CHF 35.5 pro Person

Empfohlen bis ca. 70 Personen

Das große Degustationsbuffet mit mehreren Vorspeisen und verschiedenen Hauptgerichten.

**Vorspeisen**

- Yum Woon Sen - Glasnudelsalat
- Som Tam - Papaya-Salat
- Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce
- Gai Satay - Pouletspiesse mit Erdnusssauce
- Gung Thod - Crevette im Tempuramantel

**Hauptgerichte**

- Green Thai Curry mit Poulet
- Pad Thai mit Poulet oder auf Wunsch mit Crevetten
- Sweet & Sour Poulet mit Gemüse
- Jasminreis und Fried Rice

*Alternativ mit Paneng Red Curry und Rindfleisch: + CHF 1 pro Person*

Perfekt für größere Feiern mit vielfältigem Buffet und echter Streetfood-Atmosphäre.

*\*Inklusive pro Person:  
1 Portion Papaya-Salat, 1 Portion Glasnudelsalat, 2 Spiessli und 1  
Frühlingsrolle.  
Alle Hauptgerichte sind à discrétion erhältlich.*

---



#### **INDIVIDUELLES CATERING**

Alle Gerichte können individuell kombiniert und auf Deinen Anlass abgestimmt werden.

---

#### **VORSPEISEN & APÉRO**

**Krap Moo Chips** - CHF 2

Hausgemachte knusprige Chips aus Schweineschwarte

**Nam Tok** - CHF 8

Rindfleischsalat mit Koriander, Minze und geröstetem Reis

**Yum Woon Sen Gai** - CHF 5

Glasnudelsalat mit Poulet und Gemüse

**Yum Woon Sen Vegan** - CHF 3

Glasnudelsalat mit Gemüse

**Gai Satay** - CHF 3

Knusprige Pouletspiesse mit Erdnusssauce

**Sommerrollen** - CHF 4

Gefüllt mit Kräutern, Salat und Reisnudeln, serviert mit Erdnusssauce

**Som Tam** - CHF 5

Frischer Thai-Papaya-Salat

**Frühlingsrolle** - CHF 2.5

Serviert mit Sweet-Chili-Sauce

**Gung Thood** - CHF 2

Frittierte Crevetten im Tempura-Mantel

---

#### **SUPPEN**

**Tom Yum Gung** - CHF 6

Würzige Thai-Suppe mit Crevetten, Gemüse und asiatischen Gewürzen

**Tom Kha Gai** - CHF 5

Milde Kokossuppe mit Poulet, Gemüse und Galgant

**Kuey Teau** - CHF 6

Aromatische Rinderbrühe mit Gemüse und Rindfleisch

---



#### **HAUPTGERICHTE**

##### **Pad Krapao Nua** - CHF 19.5

Gehacktes Rindfleisch mit Bohnen, Chili, Knoblauch und Thai-Basilikum

##### **Pad Thai**

Gebratene Reismudeln mit Sprossen, Thai-Schnittlauch, Ei und Erdnüssen

- Crevetten - CHF 18
- Poulet - CHF 17
- Vegetarisch - CHF 14
- Spiegelei zusätzlich - CHF 2

##### **Khao Pad Pak**

Gebratener Reis mit Gemüse, Ei und thailändischen Gewürzen

- Crevetten - CHF 18
- Poulet - CHF 17
- Vegetarisch - CHF 14
- Spiegelei zusätzlich - CHF 2

##### **Paneng Red Thai Curry** - CHF 18

Rotes Kokos-Curry mit Rindfleisch und Thai-Gemüse

##### **Kaeng, Green Thai Curry** - CHF 17

Grünes Kokos-Curry mit Poulet und Thai-Auberginen

##### **Sweet & Sour Poulet** - CHF 17

Poulet mit frischem Gemüse und Ananas an süß-saurer Sauce

\*Jasminreis ist bei allen Hauptgerichten à discrétion inklusive.

---

#### **VEGETARISCHE & VEGANE OPTIONEN**

Fast alle Gerichte können auch vegetarisch oder vegan zubereitet werden.

Als Fleischersatz verwenden wir:

- geräucherten Tofu
- frisches Gemüse
- vegane Zutaten nach Absprache

Glutenfreie, vegane und laktosefreie Gerichte sind problemlos nach Absprache möglich, Preise werden individuell angepasst.

---



#### **DESSERTS**

**Hausgemachtes Tiramisu** - CHF 4.5

Frisch serviert im Glas

**Limettenmousse mit exotischem Fruchtsalat** - CHF 4.5

Frisch serviert im Glas

**Kokos-Glace in der Kokoschale** - CHF 6

Fein und cremig

\*Unbegrenzte Dessertwünsche sind nach Absprache möglich.

---

#### **GETRÄNKE**

**Hausgemachter Thai-Eistee** - CHF 4

Mit Kondensmilch, 0.5 l

**Hausgemachter Ingwerveistee** - CHF 4

Erfrischend und angenehm würzig, 0.5 l

**Chang oder Singha Beer** - CHF 4

Original thailändisches Bier, 3.3 dl

\*Weinempfehlungen gerne auf Anfrage.

---

#### **CATERING FÜR GROSSE EVENTS**

Für größere Veranstaltungen von ca. 30 bis 500 Personen bieten wir flexible Foodtruck- und Streetfood-Konzepte an.

Besonders beliebt: Unser frisch zubereitetes Pad Thai aus dem großen Wok direkt vor den Gästen.

Dadurch entstehen:

- kürzere Wartezeiten
- frisches Live-Cooking
- authentische Streetfood-Atmosphäre

Alle Menüs können individuell angepasst werden, Gegen einen Aufpreis.

---



### **SO LÄUFT EIN CATERING AB**

1. Unverbindliche Anfrage senden
  2. Gästezahl und Anlass definieren
  3. Menü gemeinsam zusammenstellen
  4. Vorbereitung und Aufbau vor Ort
  5. Frisch kochen und servieren
  6. Gäste genießen lassen
- 

### **WICHTIGE INFORMATIONEN**

#### Mindestumsatz

- Catering mit Foodtruck / Anhänger:  
Mindestumsatz CHF 1'000
  - Lieferung ohne Foodtruck:  
ab CHF 150 möglich
  - Caterings mit Food-Truck derzeit nur am Abend möglich.
  - Abholun gist auch möglich.
- 

### **Lieferzeiten**

Montag bis Sonntag

11:30 - 13:00 Uhr

17:00 - 20:00 Uhr

Bestellungen ohne Foodtruck sind bis 24 Stunden vorher möglich.

---

### **Zusätzliche Informationen**

- Catering mit Food Truck: Zzgl. MwSt. 8.1%
  - Lieferung ohne Food Truck: Zzgl. MwSt. 2.6%
  - Kinder bis 12 Jahre: CHF 12
  - Ab 12 Jahren voller Preis
- 

### **Präsenzzeit**

Ab zwei Stunden Präsenzzeit wird jede weitere angebrochene Stunde mit CHF 50 pro Mitarbeiter verrechnet, sofern nichts anderes vereinbart wurde.

Auf- und Abbauzeit sind selbstverständlich inklusive.

---



**same same**  
thai street kitchen

### **Gästezahl**

Die definitive Gästezahl muss spätestens drei Tage vor dem Anlass bestätigt werden und gilt als verbindlich.

### **Technische Angaben**

Anhängergröße: L 3.5 m / B 2.5 m / H 3 m

Stromanschluss: T12 / 16A / 230V

---

### **JETZT UNVERBINDLICH ANFRAGEN**

Thai Street Kitchen

[www.thaistreetkitchen.ch](http://www.thaistreetkitchen.ch)  
[samesame@thaistreetkitchen.ch](mailto:samesame@thaistreetkitchen.ch)  
+41 (0)76 804 60 02

Authentischen Thai-Streetfood für private Feiern, Firmenanlässe, Hochzeiten und Events.

