THAI STREET KITCHEN CATERING

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

Willkommen bei Thai Street Kitchen

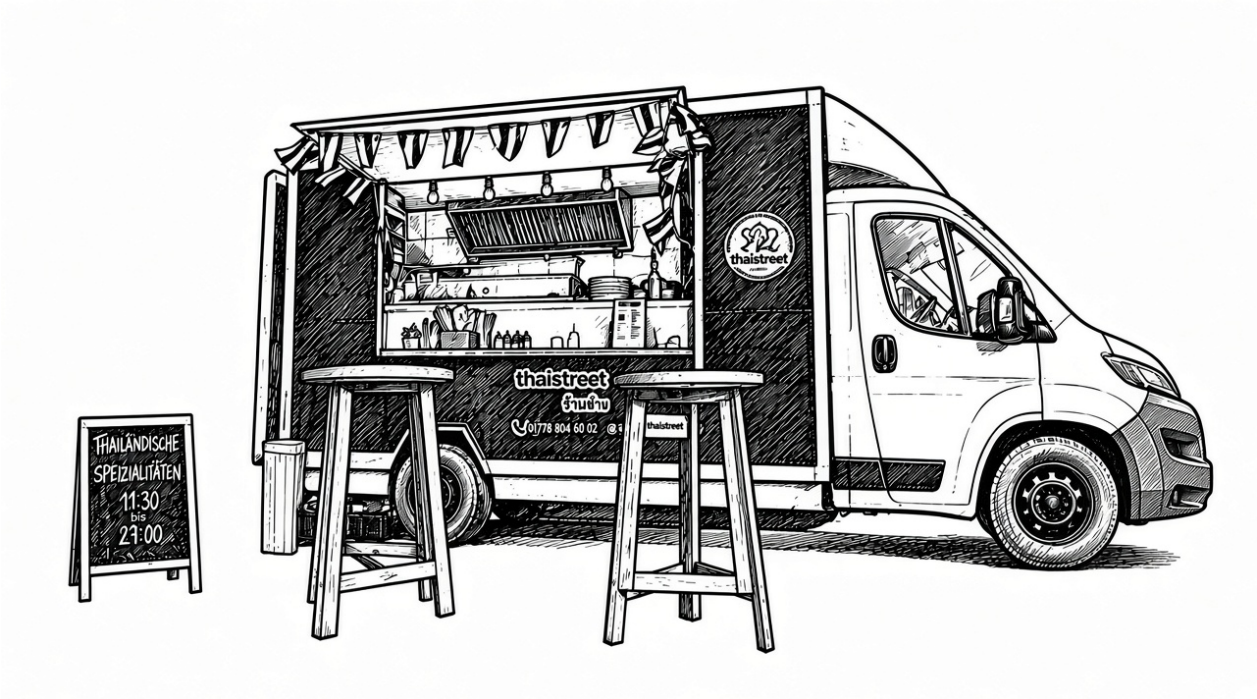
Wir bringen authentischen Thai-Streetfood direkt an Deinen Anlass – frisch gekocht, unkompliziert serviert, mit viel Leidenschaft zubereitet.

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 Frid 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 Fride 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 Reisnudeln 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 (ab 10 Portionen).

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 Kokosschale – CHF 6

Fein und cremig

*Unbegrenzte Dessertwünsche sind nach Absprache möglich.

GETRÄNKE

Hausgemachter Thai-Eistee – CHF 4

Mit Kondensmilch, 0.5 l

Hausgemachter Ingwereistee – 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 (exkl. MwSt.)
- 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.

Gästezahl

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

Technische Angaben

Anhängergröße:

Stromanschluss: T12 / T23 / 16A

JETZT UNVERBINDLICH ANFRAGEN

Thai Street Kitchen

www.thaistreetkitchen.ch
samesame@thaistreetkitchen.ch
+41 (0)76 804 60 02

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

