
„UNKOMPLIZIERT, FAIR UND VOR ALLEM FEIN, DASS IST UNSERE DEVISE“

Cateringangebot und Spezialangebote mit Pauschalpreisen (mit Food-Truck Anhänger)

Packet I.

Preis pro Person 26 CHF (Empfehlung bis maximum 60 Personen)

Packet I. ist die unkomplizierteste und beliebteste Variante was unsere Dienstleistung betrifft, und beinhaltet eine ähnliche Zusammenstellung wie die Speisekarte am Mittag:

- Som Tam, Papaya Salat
- Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce
- Gai Sahtee, knusprige Poulet „Spiessli“ mit Erdnusssauce
- Kaeng Green Thai Curry mit Poulet
- Pad Thai, gebratene Reismudeln mit oder ohne Crevetten
- Paneng Red Thai Curry mit Rindfleisch
- Gai Pad Priaow Wan «Sweet&Sour» mit Poulet, reichlich Gemüse

...ideal für Anlässe die zum verweilen einladen wo der Gast verschiedene Köstlichkeiten degustieren will und kann...

Packet II.

Preis pro Person 22 CHF (Empfehlung ab ca. 60 Personen)

- Yum Woon Sen, Glasnudel Salat
- Kaeng, Green Thai Curry mit Poulet, oder Gai Pad Priaow Wan «Sweet&Sour»
*ersatzweise: **Paneng, Red Thai Curry mit Rindfleisch** + 1 CHF p/P.
- Pad Thai, gebratene Reismudeln mit oder ohne Crevetten

...kostengünstig, effizient und gut...

Packet III.

Preis pro Person 23 CHF (Empfehlung ab ca. 60 Personen)

- Yum Woon Sen, Glasnudel Salat
- Som Tam, Papaya Salat
- Kaeng, Green Thai Curry mit Poulet oder Gai Pad Priaow Wan «Sweet&Sour»
*ersatzweise: **Paneng, Red Thai Curry mit Rindfleisch** + 1 CHF p/P.
- Pad Thai, gebratene Reismudeln mit oder ohne Crevetten

...immer noch kostengünstig, effizient und gut...

Packet IV.

Preis pro Person 24 CHF (Empfehlung bis ca. 70 Personen)

- Yum Woon Sen, Glasnudel Salat
- Som Tam, Papaya Salat
- Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce
- Gai Sahtee, knusprige Poulet „Spiessli“ mit Erdnusssauce
- Kaeng, Green Thai Curry mit Poulet
- *ersatzweise: **Paneng, Red Thai Curry mit Rindfleisch** + 1 CHF p/P.
- Pad Thai, gebratene Reismudeln mit oder ohne Crevetten
- Gai Pad Priaow Wan «Sweet&Sour» mit Poulet, reichlich Gemüse

...vier verschiedene Vorspeisen und drei Hauptgänge zum durch-degustieren...



same same
thai street kitchen

Beispiel-Angebot/Karte für größere Anlässe ab ca. 30 bis 500 Personen
(selbst Bezahlung der Gäste)

Som Tam

Frischer, knackiger Papaya-Salat mit Rüebli, Tomaten, Bohnen, Erdnüssen, Limettensaft und Soja-Sauce

*Vegan, Gluten-und Laktosefrei

Pad Thai „Goong“

Thailändisches Nationalgericht mit Reisnudeln, **Riesencrevetten** (VNM/Schadstoffen frei), Mungsprossen, Thai-Schnittlauch an Tamarinden-Erdnuss Sauce

*Gluten-und Laktosefrei

Pad Thai „vegi“

Thailändisches Nationalgericht mit Reisnudeln, Mungsprossen, Thai-Schnittlauch an Tamarinden-Erdnuss Sauce

*vegetarisch, Gluten-und Laktosefrei

Kaeng „Green Thai Curry“

Grünes Kokos-Curry mit zartem **Poulet** (CH) und Thai-Auberginen, leicht pikant gewürzt, dazu **Jasmin Reis**

*Gluten-und Laktosefrei

Paneng „Red Thai Curry“

Rotes Kokos Curry mit zartem **Rindfleisch** (CH) und „Pea“ Auberginen, Kaffir Limettenblätter und Thai-Basilikum, angenehm pikant gewürzt, dazu **Jasmin Reis**

*Gluten-und Laktosefrei

Pad Priaow Wan „Sweet&Sour“

Feiner geräucherter **Tofu**, reichlich & verschiedenes Thailändisches Gemüse, Ananas an einer würzigen Süß-sauren Sauce mit **Jasmin Reis**

*Vegan, Gluten-und Laktosefrei

***kann nach Absprache selbstverständlich auch anders gestaltet, und angepasst werden...**



Cateringpreise der einzelnen Produkte zum selber Zusammenstellen, Preise pro Person
(mit Anhänger ab 1'000 CHF Umsatz)

Dessert

- **Hausgemachtes Tiramisu**
frisch und fein(im Glas) 4.5
- **Limettenmousse**
mit exotischem Fruchtsalat(im Glas), 4.5
- **Kokos Glace**
in der Kokossschale serviert 6

...hast Du einen Wunsch was das Dessert betrifft, fast alles ist möglich nach Absprache...

Spezial Getränke

- **Hausgemachter Thai Eis Tee**
sehr feiner Tee mit Kondensmilch 0,5Lt 4
- **Hausgemachter Ingwertee**
«extreme erfrischend und Spice!» 0,5Lt 4
- **Chang oder Shinga Beer**
feine würzige Thai-Biere, perfekt zum Thai Essen 4

...Weinempfehlungen nach Absprache...

Apero / Vorspeise

- **Krap Moo Chips**
hausgemachte Chips aus Schwarte, knusprig & lecker 2
- **Nam Tok**
Rindfleischsalat, Koriander, Minze und knuspriger Reis 8
- **Yum Woon Sen Gai**
Glasnudel Salat mit Poulet & Gemüse 5
- **Yum Woon Sen**
Glasnudel Salat mit Gemüse 3
- **Gai Sahtee**
knusprige Poulet „Spiessli“ mit Erdnusssauce 3
- **Sommerroll's**
gefüllt mit Kräutern, Salat und Reismudeln, Erdnusssauce 3
- **Som Tam**
Papaya Salat 5
- **Frühlingsrolle**
Sweet Chili Sauce 2.5
- **Gung Thood**
frittierte Crevette im Tempura Mantel, Sweet Chili Sauce 2

Suppe

- **Tom Yum Gung**
würzige Suppe mit Crevette, Ingwertgewächsen & Gemüse 6
- **Tom Kha Gai**
leichte Kokossuppe mit Poulet, Gemüse und Galgant 5
- **Kuey Teau**
Rinderbrühe mit Zimt, Gemüse und Rindfleisch 6



same same
thai street kitchen

Hauptgerichte

Preise wenn Vorspeisen und anderes Angebot genutzt wird, ansonsten gelten die gleichen Preise wie beim Mittagsangebot pro Person

- **Pad Krapau Nuae**
gehacktes Rinderfleisch, Bohnen, Rüebli, Chili, Knoblauch & heiliger - Basilikum 13
- **Pad Thai**
gebratene Reis - Nudeln, Sprossen, Thai - Schnittlauch, Ei & Erdnuss
Crevetten 12.5
Poulet 11.5
vegetarisch 9
Spiegelei + 2
- **Khao Pad Pak**
gebratener Reis mit Ei, Rüebli, Kana und vielen Thailandischen Gewürzen
Crevetten 12.5
Poulet 11.5
vegetarisch 9
Spiegelei + 2
- **Paneng, Red Thai Curry**
Rotes Kokos - Curry mit Rindfleisch & Thaigemüse
Das Curry, das Ihren Gaumen mit einer perfekten Balance aussüßen, sauren, salzigen und scharfen Aromen verwöhnt 13
- **Kaeng, Green Thai Curry**
Grünes Kokos - Curry, Poularden-Ragout & Thaliaubergine
Das Curry, das mit frischen Kräutern, cremiger Kokosmilch und pikanten Aromen Deine Sinne belebt 11
- **Gai Pad Priaow Wan «Sweet & Sour»**
Saftiger Poularden - Ragout, reichlich Gemüse & Ananas an süß-saurer Sauce 11

😊 Jasmin Reis à discrétion zu allen Gerichten hier!

Vegetarische Hauptgerichte

*alle oben genannten Hauptgerichte können auch als vegetarische Variante erhalten werden mit geräuchertem Tofu als Fleischersatz für 10 CHF pro Person

*****Alle Hauptgerichte sind zur Genüge vorhanden, Reis, Nudeln und vor allem die Fleischgerichte sind fair kalkuliert und alle Gäste können genügend davon essen*****



Cateringangebote regulär

- Caterings an den Wochenenden oder an Abenden wo der Anhänger vor Ort ist, respektive beim/am Anlass, müssen wir eine Umsatzgarantie haben von 1'000 CHF exklusive MwSt. haben, um unsere Kosten zu decken. Es müssen keine Pauschalpakete gebucht werden, die Auflistung der oben genannten Speisen dient zur Auswahl und der Kostenübersicht.
- Es kann auch das reguläre Angebot verwendet werden von der **Mittagskarte** bis zu ca. 80 Personen.
- Caterings ohne Anhänger vor Ort, also nur die Lieferung vom ausgewählten Essen erfüllen wir ab einem Umsatz von 150 CHF, dieses Caterings/Essensauslieferungen können 24 Stunden vorher in Auftrag gegeben werden und zu folgenden Zeiten gewährleistet werden:

Montag bis Sonntag 11:30 bis 13:00 / 17:00 bis 20:00

*Es gelten die regulären Preise von der Speisekarte/Mittagskarte

Wichtig

- Zzgl. 8.1% MwSt. bei Catering
- Zzgl. 2.6% MwSt. bei Lieferung
- Kinder ab 12 Jahren werden zum vollen Preis verrechnet, Kinder bis 12 Jahre kosten 12 CHF.
- Ab 40km Hinfahrt verrechnen wir pro Kilometer 1.5 CHF.
- Ab zwei Stunden Präsenz-Zeit (Öffnungszeit vom Anhänger) kostet jede weitere angebrochene Stunde 50 CHF pro Mitarbeiter/Inn, wenn nichts anderes vereinbart wurde. (ohne Vorbereitungszeit, auf und Abbauzeit selbstverständlich!)
- Die drei Tage vor dem Anlass vereinbarte Gäste/Teilnehmerzahl ist verbindlich und wird verrechnet, wenn mehr Gäste erscheinen werden diese dazugerechnet.
- Vegane, Glutenfrei und Laktosefrei Speisen sind möglich und werden gerne gegen Rücksprache gefertigt.
- Aufwändige Änderungen an Speisen und Menüs sind möglich und werden teils gegen einen kleinen Aufpreis gefertigt.