

Ihr Geschäftsessen in Vee's Bistro

Eine Reise durch die Vielfalt
der thailändischen Küche
kann beginnen

Unsere Set-Menüs können Sie beliebig
zusammenstellen.
Lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern
beraten.

Set-Menü Variante 1

Drei Gänge - Thai Ngay

(pro Person 45.00 CHF)

Vorspeisen

TOM KHA GAI

Würzige Suppe mit Poulet Fleisch, Zitronengras, Champignons und Kokosnussmilch

SPRING ROLL PHAK

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce

Hauptgang

THAI SWEET AND SOUR MIT POULET

Gebratenes Fleisch nach Ihrer Wahl mit Süss und Sauer-Sauce, Ananas, Peperoni, Gurken, Zwiebeln und Tomaten

MASSAMAN CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND SCHWEINEFLEISCH

Würziges Curry aus Südthailand Paste mit vielen indischen Gewürzen, Schalotten, Thai-Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Zitronengras, Erdnüssen, getrocknete thailändische Chili, Gewürznelken, grüne Pfefferkörner und Salz.

Als Beilage servieren wir Jasmin-Reis

Dessert

HAUSGEMACHTE MANGO MOUSSE

Set-Menü Variante 2

drei Gänge – Thai Phed

(pro Person 48.00 CHF)

Vorspeisen

VEE'S FOUR SEASONS PLATTE

Mit Satay Gai, Spring Roll Phak, Som Tam Pak und Fisch Cakes

Hauptgang

PAD MED MAMUANG MIT POULET

Sanft zubereitetes Cashewnuss-Gericht mit Peperoni, Zucchetti, Frühlingszwiebeln mit Whiskey abgerundet.

ROTES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH MIT SCHWEINEFLEISCH

Curry aus Schalotten, Knoblauch, Thai-Ingwer, Zitronengras, Koriander-Wurzel, Garnelenpaste, geröstete Kreuzkümmel-Samen und grünen Pfefferkörnern

Als Beilage servieren wir Jasmin-Reis

Dessert

FRISCHER FRUCHTSALAT MIT ICE CREAM

Set-Menü Variante 3

drei Gänge - Thai Pla

(pro Person 56.00 CHF)

Vorspeisen

TOM KHA GAI

Würzige Suppe mit Poulet Fleisch, Zitronengras,
Champignons und Kokosnussmilch

YAM WOON SEN TALAY

Thailändisch gewürzter Glasnudeln-Salat mit
Meeresfrüchten, Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Tomaten

Hauptgang

HOMOK TALAY MAPRAO ON

Meeresfrüchte mit rotem Curry, Eiern und Basilikum in Kokosnuss-Schale gegart

PLA RAD PRIK

Frittierte Rotbarschfilet mit roter Curry Paste, Thai Kräutern, grünem Pfeffer, fein geschnittenen
Galgantwurzel und Basilikum

Als Beilage servieren wir Jasmin-Reis

Dessert

GEBACKENE BANANEN

mit Honig, Sesam und Vanilla Dream Ice Cream

Set-Menü Variante 4

vier Gänge - Thai Naena

(pro Person 65.00 CHF)

Vorspeisen

TOM KHA GAI

Würzige Suppe mit Poulet Fleisch, Zitronengras, Champignons und Kokosnussmilch

SPRING ROLL PHAK

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce

Hauptgang

PAD MED MAMUANG MIT POULET

Sanft zubereitetes Cashewnuss-Gericht mit Peperoni, Zucchetti, Frühlingszwiebeln mit Whiskey abgerundet.



PAD KRA PRAO MIT SCHWEINEFLEISCH

Gebratenes mit Thai Basilikum, Brokkoli, Zwiebeln und Chili

ROTES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND ENTE

Curry aus Schalotten, Knoblauch, Thai-Ingwer, Zitronengras, Koriander-Wurzel, Garnelenpaste, geröstete Kreuzkümmel-Samen und grünen Pfefferkörnern

Als Beilage servieren wir Jasmin-Reis

Dessert

GEBACKENE ANANAS

mit Honig, Sesam und Coconut & Chocolate Ice Cream

Set-Menü Variante 5

vier Gänge - Thai Supper

(pro Person 85.00 CHF)

Suppe



TOM YAM GUNG NAM SAI

Pikante Suppe mit Riesencrevetten, Limetten, Zitronengras, Champignons

Vorspeisen

SPRING ROLL PHAK

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce



SOM TAM GUNG SOD

Würziger grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen, Tomaten, Black Tiger Riesencrevetten und grünen Thai-Bohnen in einer Tamarindensauce

Hauptgang



PAD KRA PRAO MIT SCHWEINEFLEISCH

Gebratenes mit Thai Basilikum, Brokkoli, Zwiebeln und Chili
Als Beilage servieren wir Ihnen Jasmin-Reis.

GRÜNES CURRY MIT KOKOSNUSSMILCH UND RINDSFILET

Scharfes Curry aus grünen thailändischen Chilis, Knoblauch, Schalotten, Thai-Ingwer, geröstete Koriandersamen, Koriander-Wurzel, geriebene Limonen-Schale, Zitronengras und Garnelenpaste

PLA RAD PRIK

Frittierte Rotbarschfilet mit roter Curry Paste, Thai Kräutern, grünem Pfeffer, fein geschnittenen Galgantwurzel und Basilikum

Dessert

SÜSSER STICKY-REIS MIT FRISCHEN MANGO

Hausgemachter süsser Kleb-Reis mit Kokosnussmilch und frischen Thai-Mango (nur wenn frische Thai-Mango verfügbar)

Set-Menü Variante 6

vier Gänge - Vees Special

(pro Person 105.00 CHF)

Suppe



TOM KHA GAI

Würzige Suppe mit Poulet Fleisch, Zitronengras, Champignons und Kokosnussmilch

Vorspeisen



NÜA NAM TOK

Thailändisch gewürzter Salat mit frischen Kräutern und gegrilltem Rinderfilet

SPRING ROLL PHAK

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit einer Süss-Sauer-Sauce

Hauptgang



KHAO SOI

Gebratene Rindsfilet-Streifen mit Reismudeln an Chiang Mai Sauce, knusprigen Nudeln und Sojasprossen. Serviert mit thailändischem Sauergemüse.



KAENG KHIA WAN ROTI

Grünes Curry mit Rinds-Filet, Thai Gemüse und Roti-Brot

HOMOK TALAY MAPRAO ON

Meeresfrüchte mit rotem Curry, Eiern und Basilikum in Kokosnuss-Schale gegart



KANA MOO KROB

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH MIT THAI-BROKKOLI, SOJA-SAUCE, AUSTERN-SAUCE, CHILI UND FRISCHEM KNOBLAUCH

Dessert

SÜSSER STICKY REIS MIT DURIAN

Hausgemachter süsser Kleb-Reis mit Kokosnussmilch und Durian Früchten