

# 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, Frühlingzwiebeln 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