



Authentiek Indisch gourmetten

Diverse vleessoorten volgens oude familierecepten gemarineerd

Vegetarische opties eveneens verkrijgbaar in op heerlijk smaak gebrachte boemboes

Traditionele bereidingswijze zonder smaakversterkers of conserveringsmiddelen

Ook leuk als aanvulling op uw eigen dinertafel

Sayah spekkoek likeur en Bir Bintang via ons verkrijgbaar

Gourmetschotels, Bir Bintang en Sayah spekkoek likeur uitsluitend vooraf te bestellen

Gourmetschotel Ira Dewi € 12,50 p.p. Totaal 320 gram vlees per persoon

Ajam boemboe Bali – kippendijen in een licht pittige boemboe Bali marinade

Indische mini hamburgers – licht pittige mini runderhamburgers

Biefstuk – kogelbiefstuk in teriyakisaus

Babi merah – Indische babi pangang

Huisgemaakte sweet chilimayonaise

Gourmetschotel Ira Dewi Deluxe € 19,50 p.p. Totaal 450 gram vlees per persoon exclusief garnalen

Ajam ketjap pedis – kippendijen in een licht pittige zoete sojasaus marinade

Indische mini hamburgers – licht pittige mini runderhamburgers

Biefstuk – kogelbiefstuk in teriyakisaus

Babi merah – Indische babi pangang

Sambal goreng udang – licht pittige tijgergarnalen in sambal goreng saus

Mini saté ajam – mini saté's van kippendijen

Mini kip yakitori – Japanse kipsaté

Huisgemaakte sweet chilimayonaise

Huisgemaakte pindasaus met grove pinda's



Gourmetschotel Ira Dewi Deluxe compleet 26,50 p.p. Totaal 450 gram vlees exclusief garnalen

Ajam ketjap pedis – kippendijen in een licht pittige zoete sojasaus marinade

Indische mini hamburgers – licht pittige mini runderhamburgers

Biefstuk – kogelbiefstuk in teriyakisaus

Babi merah – Indische babi pangang

Sambal goreng udang – licht pittige tijgergarnalen in sambal goreng saus

Mini saté ayam – mini saté's van kippendijen

Mini kip yakitori – Japanse kipsaté

Streetfood bun – gestoomd bapao broodje zonder vulling. Zelf te vullen met elk vlees of groentegerecht

Indische aardappelsalade – huisgemaakte aardappelsalade

Oosterse gemengde salade – gemengde oosterse salade met een huisgemaakte Aziatische dressing

Huisgemaakte pindasaus met grove pinda's

Huisgemaakte sweet chilimayonaise



Gourmetschotel vegetarisch Deluxe € 24,50 p.p.

Sambal goreng tahoe

Ketjap tempé

Tahoe tempé boemboe Bali - tofoe en tempé in pittige boemboe Bali saus

Sambal goreng kentang - licht pittige minikrieltjes

Mini vega saté - Licht pittige tempé afgewisseld met paprika

Oseng - kousenband met paprika, knoflook, uien in een licht zoete ketjapsaus

Vega rendang - jonge jackfruit in authentieke rendang boemboe

Huisgemaakte pindasaus met grove pinda's

Streetfood bun - gestoomd bapao broodje zonder vulling. Zelf te vullen met elk vlees of groentegerecht

Bovenstaande gerechten zijn ook vegan te verkrijgen met een bij betaling van € 3,00 p.p.



Optioneel

Indische aardappelsalade – huisgemaakte licht pittige aardappelsalade

Oosterse gemengde salade – gemengde oosterse salade met een huisgemaakte Aziatische dressing

Streetfood bun – gestoomd mini bapao broodje zonder vulling. Zelf te vullen met elk vlees of groentegerecht

Sushi – diverse soorten sushi's *

Nasi kuning – gele rijst *

Nasi goreng – gebakken vegetarische rijst met diverse groenten *

Bami – gebakken vegetarische bami met diverse groenten *

*** Tegen bijbetaling ook vegan mogelijk**

Tip nagerecht

Serveer diverse soorten plakjes spekkoeke met een bolletje vanille ijs. Wilt u het helemaal afmaken? Schenk er dan een likeurtje bij zoals Tia Maria of Sayah spekkoeke likeur ;-)

