



Shagun's Kitchen

AUTHENTIC INDIAN CUISINE AND MORE

Catering Angebot – individuell & flexibel

Hier findet ihr unser Catering-Angebot, eine Auswahl an Gerichten, die wir für Feiern, Firmenveranstaltungen und besondere Anlässe zusammenstellen.

Jede Zusammenstellung kann individuell angepasst oder erweitert werden, ganz nach euren Wünschen. Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

Bitte Beachten: Für Bestellungen zur Abholung im Restaurant gilt weiterhin das separate Menü auf unserer Restaurantseite.

VORSPEISEN / STARTER

Samosa

Zwei goldbraun frittierte Teigtaschen mit gewürzten Kartoffeln und Erbsen, serviert mit Joghurt-Minz-Sauce und Tamarind-Dip.

Samosa Chaat

Zerbröselte Samosas mit Kichererbsen, Minz-Chutney, Joghurt-Sauce, Tamarind-Dip und knusprigem Sev.

Papdi Chaat

Knusprige Weizen cracker mit Kartoffeln, Kichererbsen, Zwiebeln sowie Minz-Chutney, Joghurt-Sauce, Tamarind-Dip und Sev.

Papadam

Knusprige, gewürzte Linsenfladen, serviert mit einer erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce.

Mixed Vegetable Pakora

Saisonales Gemüse im Kichererbsenteig, serviert mit Joghurt-Minz-Sauce und Tamarind-Dip.

Dal Makhani

Schwarze Linsen, langsam gekocht in cremiger Butter-Sauce und verfeinert mit Sahne.

Dal Tarka

Gelbe Linsen in einer würzigen Tarka-Sauce aus Kreuzkümmel, Zwiebeln und Tomaten.

Chana Masala

Kichererbsen mit Spinat in einer herzhaften Masala-Sauce, abgeschmeckt mit aromatischen Gewürzen.

Navratan-Korma

Bunt gemischtes Gemüse in einem milden, cremigen Korma-Curry.

Vegetable Kofta

Gemüsebällchen aus saisonalem Gemüse in einer milden Tomaten-Sahne-Sauce.

Palak Paneer

Hausgemachter Paneer in einer cremigen Sauce aus Spinat und ausgewählten Gewürzen.

Kadhai Paneer

Paneer-Käse, angebraten mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Tomatensauce.

Shahi Paneer

Paneer in einer reichhaltigen Tomaten-Cashew-Sahne-Soße mit aromatischen Gewürzen.

Aloo Chhole

Kichererbsen mit Kartoffeln in einer aromatischen Masala-Sauce, serviert mit Basmati-Reis (für Catering optional separat).

Murgh Palak

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Spinat und ausgewählten Gewürzen.

Butter Chicken

Hähnchenbrustfilet in einer butterigen Tomaten-Cashew-Sahne-Sauce, verfeinert mit aromatischen Gewürzen.

Chicken Tikka Masala

Joghurt-mariniertes, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, gekocht mit frischer Paprika und Tomaten in reichhaltigem Curry.

Chicken Madras

Hähnchenbrustfilet in einer pikanten, aromatischen Madras-Currysauce.

Chicken Karai Masala

Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in einer würzigen Karai-Masala-Sauce.

Chicken Korma

Hähnchenbrustfilet mit Cashewkernen und Sahne in einer milden Korma-Sauce.

Chicken Jalfrezi

Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten nach Jalfrezi-Art, leicht scharf.

Chicken Vindaloo

Hähnchenbrustfilet in einer scharf-würzigen Vindaloo-Sauce.

Chicken Narial

Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokos-Senf-Sauce.