

GEMEINSAM SERVIERT & GETEILT

FESTMENÜ »CỎ«

In Vietnam ist das »Cỏ« das Herzstück jeder Hochzeit: ein festlich gedeckter Tisch, an dem alle Gerichte gemeinsam serviert und geteilt werden. Es steht für Fülle, Zusammenhalt und die Freude der Familien.

01

Klare Mọc-Suppe mit Fünf-Farben-Gemüse

Klare, aromatische Brühe mit hausgemachten vietnamesischen Fleischbällchen (Mọc) und buntem Saisongemüse in fünf Farben.

02

Honig-glasierter Ente vom Grill

Gegrillte Entenbrust mit aromatischer Honigglasur, außen knusprig, innen saftig.

03

Rindfleisch in grüner Pfeffersauce

Zartes Rindfleisch in aromatischer grüner Pfeffersauce.

04

Knusprig panierte Garnelen oder Hähnchen mit Zitronengras & Salz 1 VON 2

Knusprig ausgebackene Garnelen — oder Hähnchen, gebraten mit Zitronengras und Salz.

05

Chả Cá Lã Vọng — Hanoier Fischspezialität

Gebratenes Fischfilet mit Kurkuma und viel frischem Dill — ein legendärer Klassiker aus Hanoi.

06

Grüner Papayasalat mit Meeresfrüchten & Tamarinden-Dressing EMPFEHLUNG

Frischer, knackiger Papayasalat mit Meeresfrüchten und süß-saurem Tamarinden-Dressing.

07

Knuspriger Schweinebauch mit Zitronengras-Kalamansi-Sauce HIGHLIGHT

Knuspriger Schweinebauch mit krosser Schwarte, dazu fruchtig-würzige Zitronengras-Kalamansi-Sauce.

BEILAGE

Reisnudeln (Bún)

Als Beilage zu allen Gerichten.

45 €

pro Person · ohne Welcome Drink

50 €

pro Person · inkl. Welcome Drink

EMPFOHLEN

EXKLUSIVES MENÜ · AB 10 PERSONEN

SHARING MENU

Vier Gänge vom Empfang bis zum Dessert: eine gemischte Vorspeisenplatte, danach Fleisch, Fisch und Garnelen vom Grill auf einer Platte für den ganzen Tisch.



WELCOME DRINKS

Crémant & Wasser

- 1 Glas Crémant (0,1 l) pro Person
 - 1 Flasche Wasser (0,75 l), still oder sprudelnd, für je 4 Personen
- Alkoholfreier Sekt ist auf Wunsch verfügbar.



VORSPEISE

2 Be Together — gemischte Vorspeisenplatte

- Golden Wonton
- Hähnchen-Spieße
- Frühlingsrolle
- Garnelen-Tempura
- Sommerrolle mit Hähnchen



HAUPTSPEISE

VietBowl Mix Plate

- Entrecôte vom Grill, medium
- Lachsfilet vom Grill
- Black Tiger Prawns vom Grill
- Entenbrustfilet vom Grill

Beilagen: Brokkoli, grüner Spargel, Süßkartoffel-Pommes, Chili-Mayo, Grüner-Pfeffer-Dip und Five-Spice-Sauce.

DESSERT

Vietnamese Panna Cotta

45 €

pro Person · inkl. Welcome Drinks

Dekoration auf Wunsch: 200 € pauschal — frische Blumen, Kerzen, Tischdecken und Namensschilder.



Beide Menüs sind Beispiele — Gerichte und Preise können sich ändern. Alle Preise pro Person, inkl. MwSt. Für Details, Änderungswünsche oder ein eigenes Menü sprechen Sie uns bitte direkt an: 030 5470 3688 oder kaiserdamm@vietbowl.de. Bitte nennen Sie uns die Personenzahl und kündigen Sie Allergien vorab an.