

Indonesisch Buffet

Vlees

Basis gerechten:	<i>Nasi Goreng: Indonesische gebakken gekruide rijst</i> <i>Nasi Puthi: Gekookte witte Rijst</i>
Vleesgerechten:	<i>Ajam pangang: Geroosterde kippedijen in pindasaus</i> <i>Babi ketjap: Varkenvlees in zoete ketjap saus</i> <i>Ajam bali: Kip in een pittige balisau</i>
Vegetarische gerechten:	<i>Oseng oseng: Roerbak gemixte groente</i> <i>Gado gado: Traditioneel lauwwarme salade met pindasaus</i>
Bijgerechten:	<i>Atjar: Traditioneel gemengd zuur</i> <i>Serundeng: Geroosterde cocos snippers</i> <i>Kroepoek : Vers gebakken garnalen Kroepoek</i> <i>Sambal badjak: Ambachtelijk bereid naar grootmoeders recept</i>
Dessert:	<i>Spekkoek: Traditionele Indonesische cake</i>

Indonesisch Buffet

Special

Basis gerechten:	<i>Nasi Kuning: Geurige indonesische gele rijst</i> <i>Nasi Goreng: Indonesische gebakken gekruide rijst</i>
Vleesgerechten:	<i>Ajam bali: Kippedijen in pittige balinese saus</i> <i>Rendang Jawa: Rundvlees in milde cocos- cardamonsaus</i> <i>Ritja Ritja Udang: Gamba's in pittige saus met peteh bonen</i> <i>Babi ketjap: Varkenvlees in zoete ketjap saus</i> <i>Ajam pangang: Geroosterde kippedijen in pindasaus</i>
Vegetarische gerechten:	<i>Sayur lodeh: Traditioneel javaanse groenten in cocossaus</i> <i>Gado gado: Traditioneel salade met pindasaus</i> <i>Telor kare: Eieren in milde kerriesaus</i> <i>Sambal Goreng Tempeh: Pittige gebakken tempeh reepjes</i>
Bijgerechten:	<i>Atjar ketimoen: Traditioneel gemengd zuur Vegetarisch</i> <i>Kroepoek Casave: Vegetarisch</i> <i>Kroepoek Udang: Garnalen kroepoek</i> <i>Sambal badjak: Ambachtelijk bereid naar grootmoeders recept</i> <i>Serundeng: Geroosterde cocos snippers</i>
Dessert:	<i>Spekkoek: Traditionele en pandan indonesische cake</i> <i>Lapis surabaya: Indonesische vanille-choco cake</i>

Indonesisch Buffet

Vega

Basis gerechten:	<i>Nasi Goreng: Indonesische gebakken gekruide rijst</i> <i>Nasi Puthi: Gekookte witte Rijst</i>
Hoofdgerechten:	<i>Rendang Nanka: Kruidige gestoofde jackfruit</i> <i>Sambal Goreng Tempeh: Pittige gebakken tempeh reepjes</i> <i>Sambal Goreng Telor: Gekookte eieren in pittige cocos saus</i> <i>Tahu Bali: Gebakken tahu in balinese saus</i> <i>Vega balletjes in Pindasaus</i> <i>Oseng oseng: Roerbak gemixte groente</i> <i>Gado gado: Traditioneel lauwwarme salade met pindasaus</i>
Bijgerechten:	<i>Atjar: Traditioneel gemengd zuur</i> <i>Serundeng: Geroosterde cocos snippers</i> <i>Casave kroepoek</i> <i>Sambal badjak: Ambachtelijk bereid naar grootmoeders recept</i>
Dessert:	<i>Spekkoek: Traditionele Indonesische cake</i>

Allergenen: Heeft u een allergie? Meld het ons!

Bestellen: Neem contact met ons op en vraag naar de vele mogelijkheden.
Mail: wiati@me.com
Tel: 06-10156885