

## Vorwort

Die als besonders pikant geltende  
"Tamilische Küche"  
zeichnet sich durch eine  
anbergewöhnliche Vielfalt aus.

Als Grundnahrungsmittel dient Reis,  
der in der Regel aus "Karri" mit  
Hülsenfrüchten,  
vor allem mit Linsen  
und anderen Gemüsesorten,  
sowie Sauce serviert wird.

Das Wort "Karri" leitet sich von der  
Landessprache ab und bedeutet  
"Beilagen & Sauce".

Eine Vielzahl an Gewürzen  
verleihen der tamilischen Küche  
ihren einzigartigen  
und einmaligen Geschmack.

## Buffet

### "Priyantisch"

im Wechsel

- Hähnchen Curry
- Basmati Reis
- Rotlhi ( Brot )
- Dhal ( Linsen )

- Spinat in Kokosnuss
- Samosas  
(gefüllte Teigtaschen)
- Frühlingsrollen
- Katläds  
(Thunfisch-Kartoffelbällchen)
- Mais & Chips



- andere tamilische Leckereien
- € : 14,90

gekocht und präsentiert wird das ganze von  
unserer tamilischen Kollegin  
"Priya"

