Menukaart Indonesische Gerechten

jan, dinsdag 13 juli 2021 - 13:47:00

[center][center]

Indonesische gerechten

Deze gerechten zijn zelf samen te stellen voor uw buffet.

Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â Â

Echter; het minimum is voor vanaf 10 personen.

ze gerechten, wel even een doekje bij de hand houden,want het water

Wilt u bestellen klik dan op de link hier onder!

http://www.cafe-charlois.nl/news.php?item.7.7

Groenten

Acar campur----------Zoetzuur van gemengde groenten

Acar ketimun----------Zoetzuur van komkommer en courgette

Sayur lode----------Groenten in geurige kokossaus

Tjap Tjoy met kip---------Diverse groenten roergebakken met kip

Tumis buncis----------Pittige sperziebonen met trassi en paprika

Ora are----------Lichtgebakken groenten met roerei

Tumis Kacang Panjang---Kouseband met aromatische petehbonen

Tumis broccoli----------Roergebakken broccoli met mais en wortel

Tempeh Basah----------Sojablokjes in zoete sojasaus met petehbonen

Tahu kecap----------Sojablokjes in zoete sojasaus met petehbonen

Kentang Blado----------Pittige aardappelblokjes met rijstvermicelli

Rundvlees

Daging Rendang----------Rundvlees in pittige gebrande kokossaus

Daging Semoor----------Rundvlees gesmoord in zoete sojasaus

Daging Bali----------Rundvlees in medium pikante Balinese saus

Daging Manis----------Zoet-heet gekruide rundvleesreepjes

Daging Dendeng----------Plakjes rundersucade met koriander

Rempeng Bali----------Gehaktballetjes in Balinese saus

Rempeng Kecap----------Gehaktballetjes in zoete sojasaus

Varkensvlees Â

Babi kecap----------Varkensvlees in zoete sojasaus met gember

Babi manis----------Varkensvleesreepjes in licht zoete sojasaus

Babi panggang merah----In oven gebraden rood gemarineerd varkensvlees

Babi pedis----------Varkensvleesreepjes in een pittige saus

Babi sat Ã ©----------Varkensvlees sate in pindasaus zonder stokje

Sat Ã © babi----------Gegaard varkensvlees aan een stokje

Kip

Ayam Peteh Kecap--------Kipkuikenfilet met petehbonen en rode lombok

Ayam Opor----------Kipdijfilet in geurige kokossaus

Ayam Bali----------Kipkuikenfilet in Balinese tomatensaus

Ayam Kerrie----------Kipdijfilet in een kerriesaus met massala

Ayam Besengek----------Kipdijfilet in milde kokossaus met kemirinoten

Sate ayam (gegaard)-----Gegaard kipdijvlees aan een stokje

Ayam sate----------Kipdijvlees sate in pindasaus zonder stokje

Ayam panggang pedis----Gebraden kipkarbonade in een pittige saus

Ayam kecap----------Gebraden kipkarbonade in een zoete sojasaus

Ayam Bali----------Gebraden kipkarbonade in een Balinese saus

Borrelpoot Bali----------Kippeboutjes klein in een Balinese saus

Vis

Ikan Bali makreel---------Gebakken makreelmoten in een Balinese saus

Ikan Assem manis--------Gebakken zeewolffilet in een zoethete chilisaus

Nasi-bami Diversen

Bami goreng ----------Gebakken ei-noedels met kip en groenten

Bami goreng jawa--------Gebakken ei-noedels met kip en groenten (pittig)

Nasi goreng ----------Gebakken rijst met kip en groenten

Nasi goreng jawa---------Gebakken rijst met kip en groenten (pittig)

Bihun goreng veg----------Gebakken rijst-noedels zonder vlees

Nasi putih----------Witte gestoomde rijst

Nasi kuning----------Gestoomde gele rijst met geelwortel

Serundeng----------Geroosterde kokos met gebakken pinda's

Sambal Badjak----------Lichtzoete sambal

Emping----------Gebakken kroepoek van melinjonoten

Krupuk udang----------Gebakken kroepoek van garnalendeeg

Spekkoek----------Indische gelaagde kruidenkoek

Bumbu Kacang----------Satesaus

Sambal oelek----------Standaard lichtgezouten sambal

Bawang goreng----------Gebakken uitjes

OMSCHRIJVING Indonesisch Buffet met alle klassiekers

GEWICHT PER PERSOON +/- 800 gram

LEVERBAAR VANAF 30 personen

PRIJS PER PERSOON â ¬ 22.50

11 unieke gerechten

RIJST- & NOODLEGERECHTEN

Nasi Putih Gestoomde witte rijst

Nasi Goreng Kip Gebakken rijst met kip, ei en groenten

VLEESGERECHTEN

Babi Ketjap Varkensvlees in zoete sojasaus

Daging Rendang Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus

Ajam Sat Ã © Malse kipfiletstukjes in Javaanse sat Ã ©saus

GROENTE- & EIGERECHTEN

Sambal Goreng Boontjes Sperziebonen in een pittige saus

Sambal Goreng Telor Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirinoten

BIJGERECHTEN

Atjar Ketimun Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika

Kroepoek Oedang Gebakken garnalenkroepoek

Seroendeng Mix van geroosterde kokos met gebakken pinda's

Sambal Goreng Kentang Gefrituurde zoete aardappel trips

]TROPEN BUFFET
OMSCHRIJVING Uitgebreid Indonesisch Buffet met alle klassiekers aangevuld
met authentieke gerechten
GEWICHT PER PERSOON 800 Ã 850 gram
LEVERBAAR VANAF 30 personen
PRIJS PER PERSOON â ¬ 35.50
19 unieke gerechten

RIJST- & NOODLEGERECHTEN
=Nasi Putih Gestoomde witte rijst

Nasi Goreng Kip Gebakken rijst met kip, ei en groenten
Mihoen Goreng Vegetarisch Gebakken rijstvermicelli met ei en groenten

VLEESGERECHTEN
Babi Ketjap Varkensvlees in zoete sojasaus
Daging Rendang Zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus
Ajam Besengek Malse kippendijfilet in milde kokossaus
SAT Ã 0
Sat Ã © Babi Malse sat Ã © van varkensvlees (35 gram na garing)
Javaanse Kipsat Ã © (gegaard) 38 gram Malse kipfilet op houtskool gegaard (38 gram per stokje na garing)
Javaanse Sat Ã ©saus Overheerlijke pindasaus met traditionele specerijen
GROENTE- & EIGERECHTEN
Sajoer Lodeh Groente mix in milde kokosmelk
Sambal Goreng Boontjes Sperziebonen in een pittige saus
Sambal Goreng Telor Hardgekookte eieren in kokossaus met kemirinoten
BIJGERECHTEN
Atjar Ketimun Zoetzure mix van komkommer, courgette en paprika
Kroepoek Oedang Gebakken garnalenkroepoek
Emping Melindjo Gebakken notenkroepoek
Seroendeng Mix van geroosterde kokos met gebakken pinda's
Sambal Goreng Kentang Gefrituurde zoete aardappels trips
Sambal Badjak Sambal van rode pepers met zout, suiker, uien trassie en gember