



Menu voor groepen vanaf 10 personen

MENU 1 € 26,50

Rijsttafel

MENU 2 € 30,50

Rijsttafel met **voorgerecht**

MENU 3 € 30,50

Rijsttafel met **nagerecht**

MENU 4 € 33,50

Rijsttafel met voor- **en** nagerecht

VOORGERECHT

PANGSIT GORENG

Gefrituurde 'deegvleugeltjes', gevuld met een mousse van garnalen en kip, geserveerd met een zoetzure gembertomatensaus,

&

LOEMPJA SEMARANG

Loempia gevuld met jonge bamboe, wortel en kip, geserveerd met een saus op basis van pinda's en kemirnoten.

RIJSTTAFEL

NASI POETIH

Gestoomde witte rijst.

NASI GORENG

Gebakken rijst.

BAMI GORENG

Gebakken bami.

LONTONG

Kleefrijst in blokjes.

SAJOER LODEH

Witte kool, wortel en boontjes in kokosbouillon.

BROCCOLI TJAMPOER

Roergebakken broccoli, paprika, jonge maïs, wortels en champignons.

GADO GADO

Gestoomde boontjes, kool en taugé. Geserveerd met tahoe, ei, aardappel, Kroepoek en een warme pinda saus.

SELADA NANAS

Salade van ananas, komkommer, rettich en taugé met een pittige, frisse koude pindadressing.

TAHOE TELOR

Omelet met tahoe, geserveerd met taugé, kool en ketjap.

ATJAR KETIMOEN

Komkommer in helder zoetzuur.

RENDANG

Rundvlees in mild-pittige kokossaus.

SMOOR BABI

Varkensvlees, gesmoord in ketjap en uien, met kruidnagel en nootmuskaat.

BABI PANGGANG

Geroosterd varkensvlees met een zoetzure gembertomatensaus.

AJAM PANGGANG KETJAP PEDIS

Gegrilde kippenbout in een pittige ketjap met pinda's.

IKAN BOEMBOE BALI

Pittige gebakken makreel, rijk aan kruiden uit de Balinese keuken.

SATE BABI

Gegrild varkensvlees met satesaus.

SATE AJAM

Gegrild kippenvlees met satesaus.

SATE KAMBING

Gegrild lamsvlees met ketjap.

SATE IKAN

Gegrild witvisfilet met ketjap.

SAMBAL GORENG TELOR

Twee halve eitjes in kokossaus.

SEROENDENG

Geroosterde kokos met pinda's.

KROEPOEK

Crackers van garnalen.

DESSERT

Koffie met Spekkoek **of** ijs met verse vruchten en slagroom.