

SHERGILL

CATERING

AUTHENTIC PUNJABI CUISINE
FOR UNFORGETTABLE CELEBRATIONS

EVENT-MENÜ

PUNJABI CATERING · NRW

HOCHZEITEN · PRIVATE FEIERN · FIRMENEVENTS

VORSPEISEN

VEGETARISCH

Samosa
Knusprige Teigtaschen mit Kartoffeln und wärmenden Gewürzen.

Gemüse-Samosa
Knuspriger Teig mit einer Füllung aus Gemüse.

Paneer-Frühlingsrollen
Paneer und Gemüse in knuspriger Hülle.

Aloo Tikki
Gebratene Kartoffeltaler mit Kräutern und Gewürzen.

Gobi Pakora
Blumenkohl in würzigem Kichererbsenteig.

Paneer Pakora
Paneer in leicht gewürztem Kichererbsenteig.

Dal Kachori
Blättriges Gebäck mit aromatischer Linsenfüllung.

Channa Masala
Kichererbsen in würziger Tomaten-Masala-Sauce.

Chilli Paneer
Paneer mit Paprika in würziger Indo-Chinese-Sauce.

Vegetable Manchurian
Gemüsebällchen in pikanter Ingwer-Knoblauch-Sauce.

Paneer Manchurian
Knuspriger Paneer mit würziger Indo-Chinese-Glasur.

Paneer Tikka
Joghurtgewürzter Paneer, mit Paprika gegrillt.

Masala-Pommes
Knusprige Pommes mit unserer Gewürzmischung.

VORSPEISEN

MIT FLEISCH & FISCH

Chicken Tikka

Mariniertes Hähnchen, würzig gegrillt.

Seekh Kebab

Gewürztes Lammhack am Spieß gegrillt.

Chilli Chicken

Hähnchen mit Paprika in pikanter Chilisauce.

Masala-Lammkoteletts

Lammkoteletts mit Joghurt, Ingwer und Punjabi-Gewürzen.

Jeera Chicken

Zartes Hähnchen mit geröstetem Kreuzkümmel.

Keema Matar

Lammhack mit Erbsen und aromatischen Gewürzen.

Chicken-Samosa

Knusprige Teigtasche mit gewürztem Hähnchen.

Amritsari Fisch-Pakora

Knusprige Fischstücke mit Ajwain und Gewürzen.

Chicken Pakora

Hähnchenstücke in würzigem Kichererbsenteig.

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Sarson Ka Saag
Punjabi-Senfblätter, langsam mit Ingwer gegart.

Tinda Ki Sabji
Tinda-Kürbis mit Ingwer und Koriander.

Gemüse-Sabji
Saisongemüse in aromatischer Masala-Sauce.

Gemüse-Kofta
Gemüseklößchen in cremiger Sauce.

Aloo Shimla Mirch
Kartoffeln und Paprika mit Zwiebeln und Gewürzen.

Gemüse-Biryani
Geschichteter Basmatireis mit Gemüse und Gewürzen.

Bombay Aloo
Kartoffeln mit Tomate, Ingwer und gerösteten Gewürzen.

Dal Makhani
Schwarze Linsen, langsam mit Butter und Sahne gegart.

Aloo Matar
Kartoffeln und Erbsen in milder Gewürzsauce.

Channa Dal
Gelbe Kichererbsen mit aromatischem Gewürzöl.

Aloo Baingan
Kartoffeln und Auberginen sanft geschmort.

Tarka Dal
Linsen mit heißem Kreuzkümmel-Chili-Tarka.

Aloo Gobi
Blumenkohl und Kartoffeln mit Punjabi-Gewürzen.

Shahi Paneer
Paneer in feiner, cremiger Sauce nach Mughlai-Art.

Bhindi Masala
Okra mit Zwiebeln und aromatischen Gewürzen.

Matar Paneer
Paneer und Erbsen in aromatischer Tomatensauce.

HAUPTGERICHTE

MIT FLEISCH

Punjabi Chicken Curry
Hähnchen in Zwiebel-Ingwer-Tomaten-Masala.

Murgh Tikka Masala
Gegrilltes Hähnchen in cremiger Masala-Sauce.

Chicken Jalfrezi
Hähnchen mit Paprika in kräftiger Tomatensauce.

Punjabi Lamm-Curry
Zartes Lamm in langsam gekochter Punjabi-Sauce.

Butter Chicken
Gegrilltes Hähnchen in samtiger Tomaten-Butter-Sauce.

Matar Keema
Lammhack mit Erbsen, Ingwer und warmen Gewürzen.

Chicken-Biryani
Duftender Basmatireis mit gewürztem Hähnchen.

Lamm-Biryani
Gewürztes Lamm mit aromatischem Basmatireis.

BEILAGEN

BROT, REIS & MEHR

Roti
Vollkorn-Fladenbrot.

Tandoori Naan
Weiches Fladenbrot aus dem Tandoor.

Missi Roti
Gewürztes Fladenbrot aus Kichererbsen und Weizen.

Makki Di Roti
Traditionelles Punjabi-Maisfladenbrot.

Bhatura
Luftiges, frittiertes Brot.

Puri
Kleines, knusprig aufgegangenes Fladenbrot.

Gemüse-Pilau
Basmatireis mit Gemüse und ganzen Gewürzen.

Jeera-Reis
Basmatireis mit Kreuzkümmel.

Lamm-Pilau
Basmatireis mit gewürztem Lamm.

Chicken-Pilau
Basmatireis mit gewürztem Hähnchen.

Dahi Raita
Joghurt mit Kreuzkümmel, Koriander und Minze.

Dahi Boondi
Joghurt mit knusprigen Kichererbsenkügelchen.

Dahi Bhalla
Linsenbällchen mit Joghurt und Chutney.

Naturjoghurt
Naturjoghurt als kühlende Beilage.

Gemischter Salat
Salat, Tomate, Gurke und Zwiebel.

Kachumber-Salat
Tomate, Gurke und Zwiebel mit Zitrone.

Tamarinden-Chutney
Süß-säuerliche Tamarinde.

Minzjoghurt
Joghurt mit frischer Minze.

Pudina-Chutney
Frische Minze, Koriander und grüne Chili.

Mango-Chutney
Süße Mango mit milder Würze.

Mango-Pickle
Kräftig gewürztes Punjabi-Mango-Pickle.

DESSERTS

SÜSSER AUSKLANG

Gajar Ka Halwa
Langsam gekochte Karotten mit Milch und Kardamom.

Kheer
Cremiger Milchreis mit Kardamom.

Gulab Jamun
Weiche Milchteigbällchen in Rosensirup.

Kokos-Kheer
Milchreis mit Kokosmilch und Kardamom.

Rasmalai
Weiche Frischkäseklößchen in Safran-Kardamom-Milch.

Vanilleeis
Klassisches Vanilleeis.

Jalebi
Knusprige Spiralen in aromatischem Zuckersirup.