

Willkommen im
SINDANG RERET

*dem ersten original indonesischen Restaurant
im Kanton Luzern*

SINDANG RERET übersetzt ins Deutsche bedeutet:
„Kommt bei uns vorbei und seit unsere Gäste“

*Viele Restaurants in der Region Sunda (West Java) tragen den Namen
Sindang Reret und da Mila Bisten aus dieser Gegend von Indonesien stammt,
haben wir uns für diesen bedeutungsvollen Namen entschieden.*

*Die folgenden Menüs haben alle denselben Ablauf. Zuerst erhalten die Gäste
Krupuk, Sambal olek und roh eingelegtes Essiggemüse auf den Tisch. Dazu
gibt es eine genaue Erklärung über Tischsitten, Essen und Ablauf des
Menüs. Dann folgt die erste Vorspeise, die Suppe und die Fleischspiesschen.
Diese Gerichte werden individuell auf Tellern angerichtet. Die Hauptgerichte
werden dann mitten auf den Tisch (bis ca. 26 Personen) oder auf einem
Buffet (ab 28 Personen) angerichtet und die Gäste bedienen sich selbst.
Zum Abschluss wird das Dessert wieder serviert.*

*Die Menüs sind eine Anregung und können von Ihnen beliebig geändert werden.
Sie können auch eine Kombination aus indonesischen- und europäischen
Gerichten bei uns geniessen. Wir sind auch jeder Zeit bereit, Ihnen bei Ihrer
Entscheidung behilflich zu sein. Viel Vergnügen beim stöbern in den
Vorschlägen.*

*Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem indonesischen Restaurant .
„Selamat Makan“ heisst Guten Appetit auf indonesische und dies wünschen
wir Ihnen schon heute.*

*die Familien Bisten
&
das Engel Team*

Menü 1

Gemüse-Früchtesalat & Frühlingsrolle

Rindssuppe Madura Art

Fleischspiesschen mit Erdnussauce

frittiertes Tumerique Poulet

Lammcurry mit Kartoffeln

gebratenes Rotbarsch Filet mit Soja-Ingwersauce

Bohngemüse

gedämpfter Reis

Essiggemüse, Sambal Oelek und div. Indonesische Brote

Exotische Früchte mit Vanille Glace

Menü 2

gekochter Gemüsesalat & Kartoffel Plätzchen

Würzige Spinatsuppe

Fleischspiesschen mit Erdnussauce

Poulet in Kurkuma Kokosnussauce

gebratenes Barschfilet mit Tomaten Pepperoncini Relish

Rindfleisch Curry

Mischgemüse in rassisger Kokos-Pepperoncinisauce

gebratene Nudeln mit Gemüse

gedämpfter Reis

Essiggemüse, Sambal Oelek und div. Indonesische Brote

Zwei indonesische Kuchen mit Vanille Glace dazu

exotische Früchte

Menü 3

Drei Indonesische Snacks

Rindssuppe Padang Art

Fleischspiesschen mit Erdnussauce

Poulet „Taliwang“ mit scharfer Pepperoncinisauce

Mildes Lamm Curry

geschmorte Rindfleischwürfel in süsser Sojasauce

mit Knoblauch marinierte & gebratene Pangasiusfisch Filets

gemischtes Gemüse in Kurkuma-Kokosmilchsauce

gebratener Reis mit Gemüse

gedämpfter Reis

Essiggemüse, Sambal Oelek und div. Indonesische Brote

Zwei indonesische Desserts mit Vanille Glace dazu

exotische Früchte

Menü 4

Zwei Indonesische Snacks mit würzigem Salat

Laksa (Krevetten - Pouletsuppe mit Kokosmilch)

Fleischspiesschen mit Erdnussauce

Poulet Rica Rica (scharfe Spezielsauce)

Lammcurry

Marinierter Buntbarsch (ganzer Fisch)

im Bananenblatt gegart

geschmortes Rindfleisch Sunda Art

grünes Papayagemüse

gebratener Reis mit Gemüse

gedämpfter Reis

Essiggemüse, Sambal Oelek und div. Indonesische Brote

Drei Indonesische Süßigkeiten mit Kokosnuss Glace dazu

exotische Früchte

Menü 5

Drei würzige Indonesische Vorspeisen

grüne Papayasuppe aus Papaya vom Tropenhaus Wolhusen

Fleischspiesschen mit Erdnussauce

Würziges Poulet Curry

Geschmortes Lamm mit div. exotischen Gewürzen

Rindsragout in Tumerique Kokossauce

Riesenkrevetten in scharfer Pepperoncinisauce mit Kefen

Barschfilet mit Soja-Ingwer-Chilisauce

Mischgemüse in Kokosmilch nach Flores Art

gebratene Nudeln mit Gemüse

gedämpfter Reis

Essiggemüse, Sambal Oelek und div. Indonesische Brote

*Drei Indonesische Kuchen mit Kokos- Bananenglace dazu
exotische Früchte*
