

Willkommen im
SINDANG RERET
dem ersten original indonesischen Restaurant
im Kanton Luzern

SINDANG RERET ins Deutsche übersetzt 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.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Chef persönlich und sucht mit Ihnen eine passende Lösung.

Preisanpassungen bleiben uns vorbehalten

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

Preis pro Person 63

Menü 2

gekochter Gemüsesalat & Kartoffel Plätzchen

Würzige Spinatsuppe

Fleischspiesschen mit Erdnussauce

Poulet in Kurkuma Kokosnusssauce

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

Preis pro Person 70

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

Preis pro Person 78

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 (je nach Angebot)

gebratener Reis mit Gemüse

gedämpfter Reis

Essiggemüse, Sambal Oelek und div. Indonesische Brote

Drei Indonesische Süssigkeiten mit Kokos Glace dazu

exotische Früchte

Preis pro Person 83

Menü 5

Drei würzige Indonesische Vorspeisen

grüne Papayasuppe nach Bali Art

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 Kokosnussglace vom Möhrenhof
dazu

exotische Früchteauswahl

Preis pro Person 93