



Thailändisch geniessen — Food & Drinks

Eine gemütliche Lokalität
mitten im Herzen der Stadt —
zum lecker essen und verweilen.

Kommen Sie auf uns zu, wir werden
das Passende für Sie finden.

CATERING
WEIHNACHTSFEIER
GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT
TAKE AWAY
EVENTS

Bankett

Über Uns

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit einem außergewöhnlichen Buffet bereichern?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir sind gelernte und professionelle Gastronomen, die schon in verschiedensten Bereichen arbeiten durften. Entschieden haben wir uns aber letztendlich für die traditionelle thailändische Küche und das nicht einfach nur so.

Wir sind tief verwurzelt mit der Kultur Thailands, da wir mit dieser aufgewachsen sind und diese auch hier in Deutschland privat leben. Das möchten wir nun mit Ihnen und Ihren Gästen teilen.

“Kapao” heißt unser Restaurant und es ist auch eines unserer Leibspeisen auf der Karte. “Bai Kapao”, auch Königskraut genannt, ist eine Basilikum Art aus Thailand und ist Bestandteil des gleichnamigen Gerichts.

Die meisten Speisen werden, von gar nicht scharf, mild, pikant bis authentisch scharf angeboten.

Wir bieten diverse zusätzliche Leistungen, damit sich Ihre Veranstaltung als stressfrei und unvergesslich gestaltet.

Kommen Sie auf uns zu, wir werden Sie gerne beraten und das passende für Sie finden.

Kapao Thai Food & Bar

Rathausstraße 11

33397 Rietberg

Tel: 05244/ 9179426

Buffet Backpacker

Khao Pad Vegi

Gebratener Reis mit Wokgemüse

Panang Gai

Thaicurry mit Hähnchenstreifen

oder

Kapao

Grob gehacktes Rindfleisch | Thaibasilikum | Stangenbohnen | Zwiebeln | Chillistreifen

oder

Pad Med Cashew Gai

Hähnchenstreifen | Paprika | Zwiebeln | Wokgemüse | Cashews

16,00€ p.P

Buffet Streetfood

Pad Pak

Wokgemüse in Sojasoße

Pad Thai Vegi

Gebratene Reisbandnudeln mit Wokgemüse

Panang Gai

Thaicurry mit Hähnchenstreifen

oder

Kapao

Grob gehacktes Rindfleisch | Thaibasilikum | Stangenbohnen | Zwiebeln | Chillistreifen

oder

Pad Med Cashew Gai

Hähnchenstreifen | Paprika | Zwiebeln | Wokgemüse | Cashews

Jasminreis

Naturreis als Beilage

22,00€ p.P

Buffet Infinity

Khao Pad Vegi

Gebratener Reis mit Wokgemüse

Tom Yum Gung

Zitronengras - Kokossuppe mit Garnelen, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Koriander

oder

Yum Wun Sen

Glasnudelsalat mit Rindergehacktem, Garnelen, Staudensellerie, Lauchzwiebeln, Koriander, Minze und Limette

*** 2 Hauptgänge zur Wahl ***

Panang Gai

Hähnchenstreifen in rotem Thaicurry mit Kokosmilch

und/oder

Kapao

Grob gehacktes Rindfleisch mit Thaibasilikum, Stangenbohnen, roten Schalotten und Chillistreifen

und/oder

Pad Med Cashew Gai

Hähnchenstreifen mit Cashewnüssen und Wokgemüse in süßer Sojasoße, garniert mit Ananasstückchen

Sticky Rice Mango/ Ananas

Kokosnusmilchreis mit frischen Ananas, Mangos und geröstetem Sesam

39,00€ p.P

Zusatzleistungen:

Anfahrtskosten: *Kostenfreie Anfahrt im Umkreis von 5km. Weitere Entfernungen werden mit 18,50€, je 10km Fahrt, berechnet.*

Geschirr und Besteck: *Wird zusätzlich als Set, je nach Buffetbestandteilen mit 3,50 p.P berechnet.*

Menükarten/ Getränkekarten: *Die Karten sind individuell und werden Pauschal mit 45,00€ pro Veranstaltung berechnet.*

Cocktailmixer: *Getränke werden im Voraus besprochen und vom Veranstalter am Tag der Veranstaltung gestellt. Eine ausgestattete Bar mit Würfeis, Crushed Ice, Früchten, Limetten und Gläsern wird vom Veranstalter am Veranstaltungsort aufgebaut und bereitgestellt. Das benötigte Equipment wie Cocktailshaker, Messer etc. wird vom Cocktailmixer zum Veranstaltungsort mitgebracht.*

Der Cocktailmixer wird mit 27,50€ pro Stunde berechnet. Ein minimaler Einsatz von 4 Stunden ist Voraussetzung.

Buffetpersonal/ Koch: *Der Koch unterstützt Sie bei Ihrer Veranstaltung vor Ort. Er betreut das Buffet während der Zeit und sorgt dafür, dass die Einleger stets voll sind. Zusätzlich Berät der Koch am Buffet Ihre Gäste über die Gerichte und sorgt für eine lockere Atmosphäre.*

Der Koch wird mit 27,50€ pro Stunde berechnet. Ein minimaler Einsatz von 3 Stunden ist Voraussetzung

Servicepersonal/ Kellner: *Das Servicepersonal kümmert sich während Ihrer Veranstaltung um Ihre Gäste und versorgt sie mit den vom Veranstalter gestellten Getränken. Je nach Veranstaltungstyp wird ein Servicepersonal auf 30 Gäste empfohlen.*

Das Servicepersonal wird mit 23,50€ pro Stunde berechnet.

Schwund oder Bruch: *Schwund oder Bruch, welches von Ihnen oder Ihren Gästen verursacht wurde, wird zu Einkaufspreisen berechnet. Es handelt sich hierbei um Thermoboxen, Chafings, Geschirr etc.*

Eckdaten:

Veranstalter/in:

Firma:

Name:

Adresse:

Tel.Nummer:

Veranstaltungstag:

Veranstaltungsort:

Zeiten:

Teilnehmerzahl:

Ansprechpartner:

Buffetbestandteile:

Zusatzleistungen:

Besondere Absprache:
