



Indisches Restaurant

TAJ

# 4-GÄNGE SILVESTERMENÜ

MIT LIVE BOLLYWOOD TANZAUFTRITT AB 20:30 UHR



ab 19:00 Uhr  
65 € pro Person

Silvester 17-19:00 Uhr - Dinner mit à la carte Auswahl aus dem Silvestermenü

*Wir bitten um rechtzeitige Reservierung per Telefon unter:*

08441 / 788 4646

*Mehr Infos unter [www.taj-pfaffenhofen.de](http://www.taj-pfaffenhofen.de)*

## Sonderöffnungszeiten über die Feiertage:

24.12. - ab 17:00 Uhr (Mittag geschlossen)

25. + 26.12. - 11:00 bis 14:30 Uhr + ab 17 Uhr

31.12. - ab 17 Uhr (17-19:00 Uhr Dinner, ab 19:00 Uhr Silvestermenü)

01.01. - ab 17 Uhr (Mittag geschlossen)

TAJ INDISCHES RESTAURANT - WERKSTRASSE 5 - 85298 SCHEYERN

[WWW.TAJ-PFAFFENHOFEN.DE](http://WWW.TAJ-PFAFFENHOFEN.DE)

 TAJ\_RESTAURANTS



# 4-GÄNGE SILVESTERMENÜ

## APERITIF

Kir Royal / Prosecco Mango / Prosecco Aperol / Prosecco / House Cocktail *(alkoholfrei)*

## 1. SUPPE

Chingudi panni  
Bhaji Shorba

*Frische Gambas in nordindische Art mit frischer Kokosmilch  
Gemischte Gemüsesuppe mit frischem Gemüse  
– traditionell indische Art (vegan)*

Murg Dal Shorba

*Hühnersuppe mit Bio-Hühnerfleisch und Linsen (pikant)*

## 2. VORSPEISE

Piaji

*Gemischtes frisches Gemüse mit einem Teig aus Kichererbsen und  
Kräuter umbüllt und frittiert (vegan)*

Raja ji Kebap

*Im Holzofen gegrilltes Hühner- und Lamm-Hack  
mit Knoblauch, Ingwer und Koriander*

Tiki E Dil

*hausgemachter Käse mit frischem Gemüsepüree und knuspriger  
Hülle mit Linsen*

*Zur warmen Vorspeise gibt es 3 indische Dip-Variationen mit dazu.*

## 3. HAUPTGERICHT

Angara mix grilled

*Im Holzkohleofen gegrilltes zartes Bauern-Hühnerfleisch, Lamm  
und Garnele, mariniert mit frischer Minze, Koriander, Ingwer,  
Knoblauch, grüne Chilli, Kurkuma*

Machi Tari

*Frischer Seelachs rajastanische Art (pikant)*

Mango Chicken /  
Ente / Gemüse

*Gericht nach Wahl in Mango-Cashewnuss-Soße, fein gewürzt*

Murg mutton Rad

*Frisches Hühnerfleisch mit Lammkrone mit roter Curry-Soße  
und Kartoffel (pikant)*

Ghar ka Sabzi

*Frisches Gemüse mit pikanter Curry-Soße nach Haus-Art (vegan)*

*Alle Gerichte serviert mit Basmati-Reis oder Lemon-Zera Reis und Nan-Brot.*

## 4. NACHSPEISE

Mangocreme mit Vanilleeis

*Hausgemachte Mangocreme mit Vanilleeis*

Gulab-E-Gulkand

*Honigbällchen in Omas Art (sehr süß)*

Kokosnusseis

*Kokonuss-Eis in Kokossschale (vegan)*

## BEILAGEN

Basmati-Reis

Lemon-Zera Reis

Nan-Brot

Garlic-Nan Brot

## SCHNAPS

Baileys

Indischer Mangoschnaps

Williamsbirne

Grappa

## UM MITTERNACHT

Glas Champagner

kleines Feuerwerk

*Vegane / laktosefreie Gerichte servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage.  
Bei Allergien oder benötigten Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Personal.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch  
und ein erfolgreiches und gesundes neues Jahr!*