

DIE REISTAFEL

Während der Kolonialzeit in Indonesien führten die Holländer ein sehr extravagantes Leben. Die vielen Angestellten ermöglichten ihnen ein sehr bequemes Leben. Auch Ihre Essgewohnheiten waren opulent. Bei der Auswahl ihrer Speisen, genossen sie entweder die Indonesische Küche oder die gewohnten Gerichte aus der fernen Heimat. Wenn nun die Wahl auf die Indonesische Küche fiel, bezog man dies auf die Reistafel. Mit anderen Worten hiess das, daß der Reis in der Mitte des Tisches platziert wurde und die dazugehörigen Beilagen auf der Seite. Dies im Gegensatz zur Europäischen Küche, die meistens individuell auf Teller oder Platten serviert wurde.

BALINESISCHE REISTAFEL

Minimum Bestellung eine Reistafel welche fuer zwei Personen serviert wird

Rp. 640.000,- fuer zwei Personen

SUPPEN

Cram Cam

Klare Geflügelsuppe mit Schalotten

HAUPTGERICHTE

Sambel be Tongkol

Thunfischsalat mit Zitronengrass

Sate Babi, Ayam dan Lilit

Schwein, Hähnchen und Meeresfrüchte

Sate mit Erdnussauce

Be Celeng Base Manis

Schweinsvoressen in süßer Sojasauce

Be Sampi Mabase Bali

Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch

Kambing Mekuah

Balinesisches Lammvoressen

Be Pasih Mepanggang

Marinierter und gegrillter Fisch

Pesan Be Pasih

Marinierte gehackte Meeresfrüchte und

Garnelen gedämpft und gegrillt in

Bananenblatt

Lawar dan Sayur

Täglich zwei wechselnde Gemüese

Nasi

Täglich zwei verschieden gedämpfte Reise

NACHTISCH

Kueh Bali

Balinesische Kuchen

Bubuh Injin

Schwarzer Reispudding

Jaja Batun Bedil

Reismehlspätzli in Palmzuckersauce

Buah-Buahan

Gemischte Früchte

SEAFOOD SELECTION

Lieber Gast,

In den letzten 20 Jahren waren wir immer sehr stolz auf die Qualität der frischen Meeresfrüchte auf Bali, welche täglich sehr sorgfältig am lokalen Fischmarkt in Jimbaran ausgewählt wurden.

Deshalb wurde ein Teil unserer Speisekarte der Rijstafel mit Meeresfrüchten gewidmet, die dann auf traditionelle, balinesische Art zubereitet und unseren Gästen angeboten wurde.

Täglich besuchen zwei unserer Köche den Fischmarkt um die besten und frischesten Fische für unser Lokal auszuwählen.

Es stimmt uns sehr traurig, ihnen mitteilen zu müssen, dass das Meer rund um Bali absolut leer gefischt ist. **Das klingt vielleicht unglaublich, da sich jeder Gast auf unserer Insel Fische und Meeresfrüchte erwartet, wenn man sich direkt am Meer befindet. Auf der anderen Seite, hat nicht jeder viel Geld, der in der einer Bank arbeitet.**

Daher ist die Qualität, welche von uns von großem Interesse ist, bei frischen Fischen wie Mahi Mahi, Snapper oder Thunfisch in den Gewässern rund um Bali, nur mehr selten gewährleistet.

In den letzten Jahren hat unser Team alles unternommen, um tausende Meeresschildkröten und ihre Eier zu retten. Wir haben diese meistens von Händlern, welche diese am Schwarzmarkt verkaufen wollten, gerettet. Anschließend wurden die Eier bei uns ausgebrütet, um danach die Schildkröten wieder ihren natürlichen Lebensraum, dem Meer auszusetzen.

Auch beim Fischeinkauf, haben wir uns stets an die strengen, australischen Regeln gehalten und nie Fisch verarbeitet, welcher nicht die legale Größe erreicht hatte.

Da uns der Umweltschutz sehr am Herzen liegt, stellt für uns der Import von Meeresfrüchten aus anderen Ländern, keine Option dar.

Unser Team wird weiterhin täglich den Fischmarkt besuchen, um den einen oder anderen hochwertigen Fisch zu finden, um ihn anschließend für sie zuzubereiten.

Wir bitten um Verständnis, dass wir aus oben genannten Gründen, nicht der erwarteten Auswahl an frischen Meeresfrüchten nachkommen können, aber sie können sicher sein, dass die angebotenen Produkte nur von höchster Qualität sind.

Wir danken für ihr Verständnis und freuen uns über ihren Besuch!

Preise plus 10% Servicegebühr und 11% Regierungssteuern

GEMÜSE

Gemüse werden in Bali nie alleine serviert und fast immer als Beilage zum Reis genossen. Im Gegensatz zur Europäischen Küche wird Gemüse immer sehr weich gekocht, nie „al dente“. Wie alle anderen Zutaten wird Gemüse immer separat neben Reis serviert. Balinesen bevorzugen Gemüse warm zu essen, trotzdem ist dies meistens nicht der Fall, da in Bali keine festen Essenszeiten existieren.

GEMÜSE REISTAFEL

Rp. 325.000,-

SUPPEN

Gedang Mekuah

Grüne Papayacremesuppe

HAUPTGERICHTE

Sate Tempe

Sate von Tempe

Saucen

Pesan Wong

Grillierte Pilze im Bananenblatt

Ketipat Cantok

Gemüse Salat mit Reiskuchen

Sayur Mesanten

Mischgemüse in Kokossauce

Lawar dan Sayur

Täglich zwei wechselnde Gemüse

Sambel Goreng Tempe

Knusprige Sojabohnenkuchen mit Chilies und süßer Sojasauce

Mie Goreng

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Nasi

Täglich zwei verschieden gedämpfte Reise

NACHTISCH

Kueh Bali

Balinesische Kuchen

Bubuh Injin

Schwarzer Reispudding

Jaja Batun Bedil

Reismehlsplätzli in Palmzuckersauce

Buah-Buahan

Gemischte Früchte

COOKING SCHOOL PROGRAM

Wir offerieren interessierten Reisenden die Möglichkeit die Geheimnisse der balinesischen Küche zu entdecken. Die Klassen sind limitiert auf maximal 14 Teilnehmer. Bei unserem Marktbesuch kaufen wir die vielen ungewöhnlichen Gewürze und Zutaten, welche wir dann später auch zubereiten werden. Die Gruppen werden immer klein gehalten, um allen Teilnehmern die Möglichkeit zu geben, selbst mehrere der mindestens 20 verschiedenen Gerichte zuzubereiten.

MONTAG, MITWOCH, UND FREITAG

- Kochschule mit Marktbesuch US\$95.00++
- Kochschule ohne Marktbesuch US\$85.00++

Im Preis sind inbegriffen

- Marktbesuch
- 20 Rezepte
- Frühstück
- Auszeichnung
- Mittagessen
- Transport in
- Nicht Alkoholische Getränke
- Nusa Dua und Jimbaran

Time Table

| | |
|---------|--------------------|
| 6.00 am | Marktbesuch |
| 8.30 am | Frühstück |
| 9.00 am | Beginn des Kochens |
| 2.00 pm | Mittagessen |

Rezepte Zubereitet

- **Base be Pasih** Würzpaste für Meerefrüchte
- **Base Gede** Grundwürzpasten
- **Kuah Siap** Hühnerbrühe
- **Ayam Betutu** Gerbratenes Hähnchen in Bananenblatt
- **Ayam Bakar** Oven gebratenes Hähnchen
- **Be Celeng Base Manis** Schweinsvoren in süßer Sojasauce
- **Sate Ayam dan Babi** Satay von Huhn und Schwein
- **Sate Tempe** Sate von Tofu
- **Saus Kacang** Erdnussauce
- **Pecelan** Gemüse Salat mit Erdnusssoße
- **Tum Ayam** Gehacktes Hähnchen im Bananenblatt
- **Nasi Kuning** Gelber Reis
- **Bubuh Injin** Pudding aus schwarzem Reis
- **Nasi Goreng Mawut** Gebratener Reis mit Nudeln
- **Pisang Goreng** Gebackene Bananen

Preise plus 10% Servicegebühr und 11% Regierungssteuern