

## 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. 550.000,- 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 Mebase Bali**

Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch

#### **Kambing Mekuah**

Balinesisches Lammvoressen

#### **Be Pasih Mepanggang**

Marinierter und gegrillter Fisch

#### **Pesan Be Pasih**

Gegrillter Fisch im Bananenblatt

#### **Lawar dan Sayur**

Taeglich zwei wechselnde Gemuese

#### **Nasi**

Taeglich zwei verschieden gedaempfte Reise

### NACHTISCH

#### **Kueh Bali**

Balinesische Kuchen

#### **Bubuh Injin**

Schwarzer Reispudding

#### **Jaja Batun Bedil**

Reismehlsptätzli in Palmzuckersauce

#### **Buah-Buahan**

Gemischte Früchte

#### **Kaffee oder Tee**

## SEAFOOD SELECTION

Wir sind stolz auf die Qualität unserer frischen Meeresfrüchte, die wir täglich mit größter Sorgfalt auf dem hiesigen Markt aussuchen. Sollten Sie daran interessiert sein, mehr über den Fischmarkt zu erfahren, können sie unseren Küchenchef auf seinem täglichen Ausflug wenn er Meeresfrüchte aussucht und einkauft begleiten. Die Zahl der Teilnehmer für den Marketbesuch ist auf vier Personen beschränkt. Für den Marketbesuch und eine Kaffeepause ist eine Gebühr von **Rp. 300.000,-** zu entrichten. Bitten wenden Sie sich an Ihren Gastgeber, wenn Sie gerne teilnehmen möchten.

**Fisch Fillets 250 gr Rp. 150.000,-**

### BALINESISCHES FISCH MENU

**Minimum Bestellung eine Reistafel welche fuer zwei Personen serviert wird**

**Rp. 650.000,- fuer zwei Personen**

### SUPPEN

#### **Gedang Mekuah**

Grüne Papayacremesuppe mit Fisch

### HAUPTGERICHTE

#### **Sambel be Tongkol**

Thunfischsalat mit Zitronengrass

#### **Sate Lilit dan Udang**

Sate aus gehackten Meeresfrüchten

und geraspelter Kokosnuss

#### **Udang Mepanggang**

Gegrillte Garnelen

#### **Cumi Cumi Panggang**

Gegrillter Tintenfisch

#### **Be Pasih Mepanggang**

Marinierter Grillfisch

#### **Pesan Be Pasih**

Gegrillter Fisch im Bananenblatt

#### **Hasil Laut Bumbu Kuning**

Curry von Meeresfrüchten

#### **Lawar dan Sayur**

Taeglich zwei wechselnde Gemuese

#### **Nasi**

Taeglich zwei verschieden gedaempfte Reise

### NACHTISCH

#### **Kueh Bali**

Balinesische Kuchen

#### **Bubuh Injin**

Schwarzer Reispudding

#### **Jaja Batun Bedil**

Reismehlsptätzli in Palmzuckersauce

#### **Buah-Buahan**

Gemischte Früchte

#### **Kaffee oder Tee**

**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. 270.000,-**

#### SUPPEN

##### **Gedang Mekuah**

Grüne Papayacremesuppe

#### HAUPTGERICHTE

##### **Sate Tempe**

Sate von Tempe

##### **Jukut Antungan**

Gemischter Gemüsesalat mit

Spiessen von Tempe

Gemüse Chips

Saucen und Zugaben

##### **Pesan Wong**

Grillierte Pilze im Bananenblatt

##### **Ketipat Cantok**

Gemüse Salat mit Reiskuchen

##### **Sayur Mesanten**

Mischgemüse in Kokossauce

##### **Lawar dan Sayur**

Taeglich zwei wechselnde Gemuese

##### **Sambel Goreng Tempe**

Knusprige Sojabohnenkuchen mit

Chilies und süsser Sojasauce

##### **Mie Goreng**

Gebratene Nudeln mit Gemüse

##### **Nasi**

Taeglich zwei verschieden gedaempfte Reise

#### NACHTISCH

##### **Kueh Bali**

Balinesische Kuchen

##### **Bubuh Injin**

Schwarzer Reispudding

##### **Jaja Batun Bedil**

Reismehlsptätzli in Palmzuckersauce

##### **Buah-Buahan**

Gemischte Früchte

##### **Kaffee oder Tee**

## 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
- Frühstück
- Mittagessen
- Nicht Alkoholische Getränke
- 20 Rezepte
- Auszeichnung
- Transport in 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

- **Kuah Siap** Hühnerbrühe
- **Nasi Kuning** Gelber Reis
- **Bubuh Injin** Pudding aus schwarzem Reis
- **Base be Pasih** Würzpaste für Meerefrüchte
- **Base be Siap** Würzpaste für Hähnchen
- **Base Gede** Grundwürzpasten
- **Ayam Betutu** Gerbratenes Hähnchen in Bananenblatt
- **Be Celeng Base Manis** Schweinsvoren in süßer Sojasauce
- **Kambing Mekuah** Balinesisches Lammvoren
- **Sate Ayam** Hähnchen Sate
- **Saus Sate** Erdnussauce
- **Sate Lilit** Sate aus Gehackten Meeresfrüchten
- **Pesan Wong** Gegrillte Pizze im Bananenblatt
- **Tum Ayam** Gehacktes Hähnchen im Bananenblatt
- **Lawar Gedang** Grüner Papayasalat mit Garnelen
- **Pecelan** Gemüse Salat mit Erdnussosse
- **Ketipat** Gemüse Salat mit Reiskuchen
- **Lontong** Reiskuchen
- **Ayam Pelalah** Hühnerfleischstreifen mit Chilies und Limonen
- **Urab Jagung** Korn with geriebenem Kokos
- **Pisang Goreng** Gebackene Bananen
- **Nasi Goreng Mawut** Gebratener Reis mit Nudeln

**Preise plus 10% Servicegebühr und 11% Regierungssteuern**