



# Swagatam

Swagatam heißt "willkommen", kommt von Svaha, Svaha heißt Wohlergehen und Segen, ist ein Segenswunsch

Somit heißen wir Sie herzlich Willkommen im Restaurant Swagatam Buchholz - erste Adresse für die authentische indische Küche!

Bei uns werden für Sie nur die Besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert.

Genießen Sie eine Vielfalt von Curry-, und Reisgerichten sowie vegetarischen Gerichten, die mit zahlreichen edlen Gewürzen verfeinert werden.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, so dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreuden entspricht. Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Indien und tauchen Sie ein in eine Welt voller Exotik. Umrahmt von einer gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und einen guten Appetit.



# Swagatam

## Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamon und andere Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.

### BOCKSHORNKLEESAMEN

Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.

### CHILI

Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.

### FENCHEL

Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen

### GARAM MASALA

Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.

### INGWER

Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.

### KARDAMOM

Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.

### KNOBLAUCH

Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche

### KORIANDER

Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.

### KREUZKÜMMEL

Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.

### NELKEN

Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.

### PFEFFER

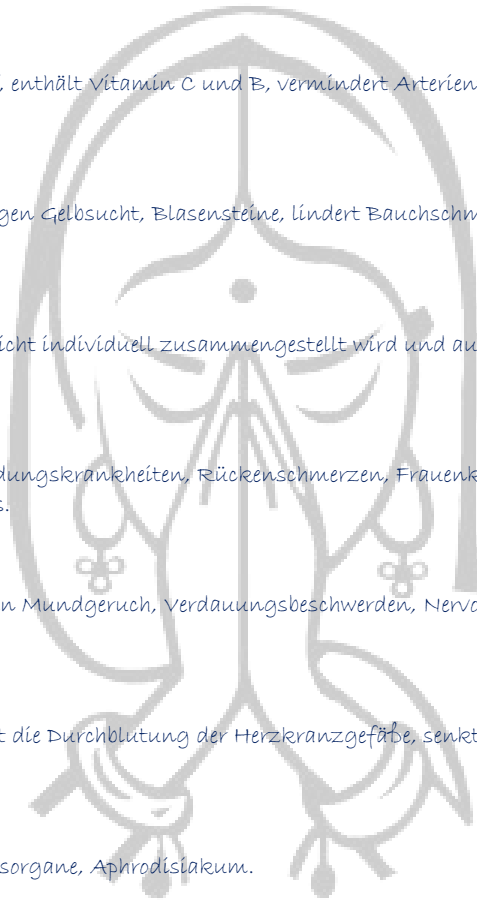
Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.

### SAFRAN

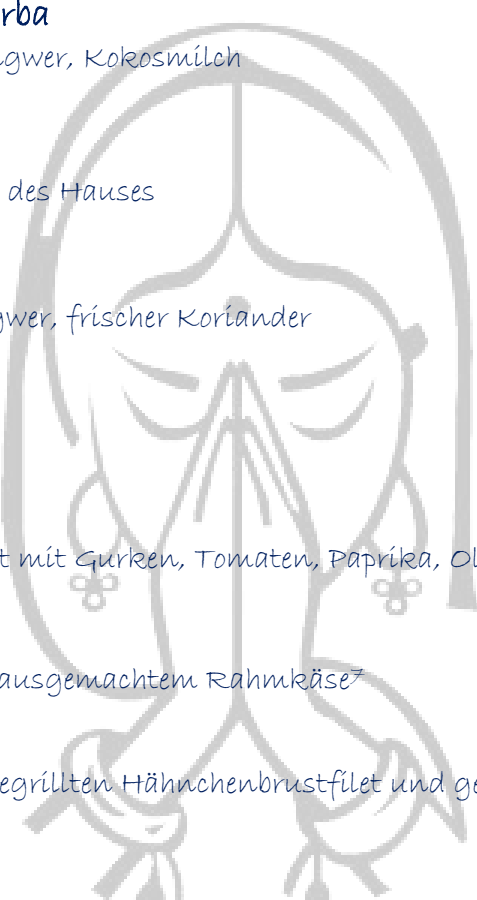
Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

### ZIMT

Verdauungsfördernd, stresshemmend, wirkt gegen Bauch- und Magenschmerzen.



# Suppen & Salate

- 
- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 1 | <b>Mango Saffron Shorba</b><br>Mangopüree, Safran, Ingwer, Kokosmilch   | € 3,50 |
| 2 | <b>Tamatar Shorba</b><br>Tomatensuppe nach Art des Hauses   | € 3,50 |
| 3 | <b>Chicken Shorba</b><br>Hähnchenbrustfilet, Ingwer, frischer Koriander   | € 4,20 |
| 4 | <b>Mix Salata</b><br>Grober gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven   | € 5,70 |
| 5 | <b>Paneer Salata</b><br>Gemischter Salat mit hausgemachtem Rahmkäse <sup>7</sup>  | € 7,50 |
| 6 | <b>Chicken Salata</b><br>Gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfilet und gebratenen Champignons                              | € 8,90 |
| 7 | <b>Swagatam Salata</b><br>Bunt gemischter Salat mit saftigem Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor (Lehm-) Ofen, Rosinen, Cashewkernen | € 9,50 |

## Dressings:

Hausgemachtes Joghurt-Minz-Dressing<sup>7</sup>

Italian Dressing



## Vorspeisen


Zu allen warmen Vorspeisen erhalten Sie drei verschiedene Chutney

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 8  | <b>Mix Pakora</b><br>verschiedene Gemüse in Kichererbsenmehl frittiert                                     | € 3,60  |
| 9  | <b>Paneer Pakora</b><br>hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehl frittiert                               | € 4,20  |
| 10 | <b>Chicken Pakora</b><br>Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenmehl frittiert                            | € 5,50  |
| 11 | <b>Samosa</b><br>Zwei gefüllte Teigtaschen mit Kartoffeln und Erbsen, frittiert                            | € 5,50  |
| 12 | <b>Swagatam Vorspeisenplatte</b><br>Fleisch, Fisch und Gemüse<br>(Auswahl aus o.g. Vorspeisen für 2 Pers.) | € 10,50 |
- 



# Vegetarische/ vegane Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Reis oder Naan (indisches Brot aus dem Tandoor)



13	<b>Chana Masala</b> <i>vegan</i> Kichererbsen mit Kartoffeln, nordindischer Art	€ 9,50
14	<b>Daal Makhni</b> verschiedene Linsen mit Ingwer, Gewürzen, in Buttersoße	€ 9,90
15	<b>Veg Curry</b> <i>vegan</i> Frisches Gemüse in Curry soße	€ 9,90
16	<b>Vegetable Jhalfrezi</b> verschiedenes Gemüse in scharfer Tomatensauce	€ 10,50
17	<b>Veg Korma</b> Frisches verschiedenes Gemüse in Kokosmilchsoße	€ 10,90
18	<b>Palak Paneer</b> Hausgemachter Rahmkäse <sup>7</sup> mit Spinat, Ingwer in leichter Kormasoße	€ 11,50
19	<b>Paneer Butter Masala</b> Hausgemachter Rahmkäse <sup>7</sup> mit Koriander in Curryssoße, mittelscharf	€ 11,60
20	<b>Allo Palak</b> <i>vegan</i> Kartoffeln mit Spinat in Curryssoße	€ 11,50

# Hähnchen Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Reis oder Naan (indisches Brot aus dem Tandoor)  
Wählen Sie Ihre Schärfe: mild, mittelscharf oder scharf

- 
- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 21 | <b>Chicken Korma</b><br>Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokosmilchsoße                          | € 10,90 |
| 22 | <b>Mango Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce <sup>2,7</sup> | € 10,90 |
| 23 | <b>Chicken Vindaloo</b><br>Hähnchenbrustfilet mit vandaloogewürzen, scharf                         | € 10,90 |
| 24 | <b>Chicken Tikka Masala</b><br>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in MasalasöÙe                         | € 11,90 |
| 25 | <b>Butter Chicken</b><br>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer TomatenbuttersöÙe                  | € 11,90 |
| 26 | <b>Chili Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in ChilisöÙe, süß-scharf       | € 11,90 |
| 27 | <b>Palak Chicken</b><br>Hähnchenbrustfilet mit Spinat, mittelscharf                                | € 11,90 |

## Lamm Spezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Reis oder Naan (indisches Brot aus dem Tandoor)  
Wählen Sie Ihre Schärfe: mild, mittelscharf oder scharf

- 
- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 28 | <b>Lamm Rogan Gosh</b><br>Lammfleisch in Currysobee <sup>27</sup> aus eigenem Fleischsaft, mittelscharf | € 13,50 |
| 29 | <b>Lamb Bhuna</b><br>Lammfleisch mit Röstzwiebeln, Tomaten und Ingwer, mittelscharf                     | € 13,90 |
| 30 | <b>Lamb Palak</b><br>Lammfleisch mit Spinat, Ingwer in Buttersobee                                      | € 13,90 |
| 31 | <b>Lamb Vindaloo</b><br>Lammfleisch mit VindalooGewürzen, scharf  | € 14,20 |
| 32 | <b>Lamb Jhalfrezi</b><br>Lammfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni in scharfer Tomatensauce           | € 14,50 |



# Ente & Reisgerichte Spezialitäten

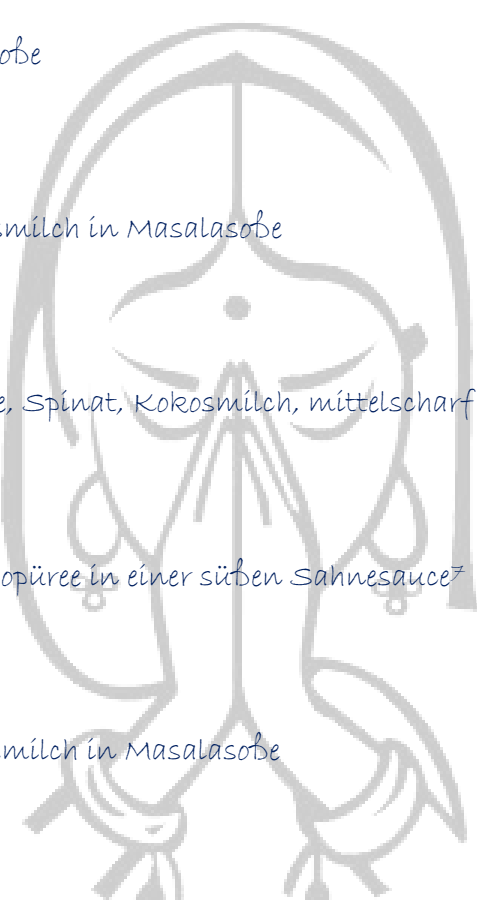
Zu allen Gerichten servieren wir Reis oder Naan (indisches Brot aus dem Tandoor)  
Wählen Sie Ihre Schärfe: mild, mittelscharf oder scharf

- 
- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 33 | <b>Duck Curry</b><br>Entenfilet mit Ingwer und Knoblauch, nordindische Art                | € 13,90 |
| 34 | <b>Duck Vindaloo</b><br>Entenfilet mit Vandabogewürzen, scharf                            | € 13,90 |
| 35 | <b>Duck Mango</b><br>Entenfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesoße                   | € 13,90 |
| 36 | <b>Duck Masala</b><br>Entenfilet in Masalasoße  | € 14,50 |
| 37 | <b>Veg Biryani</b><br>Gedünsteter Basmatireis mit Gemüse, Nüssen                          | € 11,20 |
| 38 | <b>Chicken Biryani</b><br>Gedünsteter Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Paprika, Nüssen | € 12,50 |



## Meeresspezialitäten

Zu allen Gerichten servieren wir Reis oder Naan (indisches Brot aus dem Tandoor)  
Wählen Sie Ihre Schärfe: mild, mittelscharf oder scharf

- 
- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 39 | <b>Goa Goan Curry</b><br>Fischfilet in Currysoße   | € 13,90 |
| 40 | <b>Machi Masala</b><br>Fischfilet mit Kokosmilch in Masalasoße                               | € 13,90 |
| 41 | <b>Mint Machi</b><br>Fischfilet mit Minze, Spinat, Kokosmilch, mittelscharf                  | € 13,90 |
| 42 | <b>Mango Jhinga</b><br>Garnelen mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce                     | € 16,20 |
| 43 | <b>Jhinga Masala</b><br>Garnelen mit Kokosmilch in Masalasoße                                | € 16,50 |
| 44 | <b>Jhinga Jhalfrezi</b><br>Garnelen mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni in scharfer Tomatensauce | € 16,60 |
| 45 | <b>Jhinga Vindaloo</b><br>Garnelen mit VindalooGewürzen, scharf                              | € 16,60 |




## Tandoori

Diese Gerichte werden am Spieß im Tandoor (spezieller Lehmofen) gegrillt und auf einer heißen Grillplatte serviert dazu Basmati Reis und Curry Soße.

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 46 | <b>Chicken Tikka</b><br>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt <sup>2,7</sup> und Gewürzen                 | € 12,90 |
| 47 | <b>Chicken Tikka Nilgiri</b><br>Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt <sup>2,7</sup> , Minze und Gewürzen | € 13,50 |
| 48 | <b>Tangari Kebab</b><br>Hähnchenschenkel eingelegt in Joghurtsauce <sup>7</sup>                             | € 12,90 |
| 49 | <b>Fish Tikka</b><br>Fischfilet eingelegt in Lemonsauce   | € 15,90 |
| 50 | <b>Lamb Tikka</b><br>Lammfleisch eingelegt in Joghurt <sup>7</sup> und Gewürzen                             | € 16,90 |
| 51 | <b>Prawn Tandoori</b><br>Garnelen eingelegt in Joghurt <sup>7</sup> und Gewürzen                            | € 19,90 |
| 52 | <b>Mix Grill Platter</b><br>Gemischte Tandoori Köstlichkeiten   | € 18,90 |
- 

## Beilagen

- 
- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 53 | <b>Papadam</b><br>Knusprig frittierte Waffel aus schwarzen Linsen mit Dips            | € 1,90 |
| 54 | <b>Plain Naan</b><br>Indisches Brot   | € 2,00 |
| 55 | <b>Garlic Naan</b><br>Naan mit frischem Knoblauch, Butter                             | € 2,50 |
| 56 | <b>Cheese Naan</b><br>Naan gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse <sup>7</sup> , Gewürzen | € 2,90 |
| 57 | <b>Palaw Rice</b><br>Gebratener Reis mit Cashewkerne, Rosinen, Erbsen, Kümmel         | € 2,90 |
| 58 | <b>Mix Raita</b><br>Joghurt <sup>7</sup> mit Gurke, Tomaten, Koriander                | € 2,90 |
| 59 | <b>Pommes frites</b>  | € 3,50 |



## Dessert

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 60 | <b>Gulabjamun</b><br>2 frittierte Milchbällchen in aromatisiertem Zuckersirup                                     | € 3,90 |
| 61 | <b>Dhandi Kheer</b><br>Hausgemachter indischer Milchreis <sup>7</sup>   | € 3,90 |
| 62 | <b>Mango Creme</b><br>Berühmte indische Süßspeise <sup>7</sup> aus feiner Mango                                   | € 4,90 |
| 63 | <b>Taste of India</b><br>Die indischen Madka-Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte der extra Eiskarte <sup>7</sup> | € 5,90 |



Swagatam



## Steaks vom Lavagrill

Eine Auswahl an Steaks für unsere Steakhouse Plaza de Mayo Gäste

Jedes Gericht wahlweise mit Folienkartoffel, Steakhouse Pommes oder Bratkartoffel sowie Steaksauce, Kräuterbutter und Röstbrot

- 
- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| 64 | <b>Putensteak</b><br>mageres fettfreies Putenfiletsteak, saftig gegrillt   | 250g € 12,90 |
| 65 | <b>Mix Teller</b><br>Hähnchenbrustfilet, Putensteak, Rindersteak   | 300g € 14,90 |
| 66 | <b>Hüftsteak / Top Butt Heart</b><br>Das Hüftsteak kommt aus dem an der Wirbelsäule liegenden Teil der Rinderkeule und ist deshalb so besonders zart             | 250g € 16,90 |
| 67 | <b>Rib-eye / Entrecôte</b><br>Das besondere schmackhafte Rib-Eye-Steak wird aus der Hochrippe geschnitten. Den Namen gibt ihm sein markantes „Auge“ in der Mitte | 250g € 18,90 |
| 68 | <b>Rumpsteak / Strip Loin</b><br>Mit typischem Fettrand im Geschmack   | 250g € 18,90 |
| 69 | <b>Pfeffersteak</b><br>aromatisches Hüftsteak überzogen mit einer leckeren Pfefferrahmsauce  | 250g € 20,90 |
| 70 | <b>Gourmet Pfanne</b><br>Hüftsteak und Putensteak mit gebratenen Zwiebeln und Champignons  | € 16,90      |

Swagatam



## Klassiker

Eine Auswahl an Klassikgerichten für unsere Steakhouse Plaza de Mayo Gäste

- Classic Burger**
- 71 180g Rinderhacksteak mit knackigem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce serviert mit Steakhouse Pommes € 8,90
- Indiana Burger**
- 72 mit Hähnchenbrustpanade, Salat, frischen Tomaten hausgemachter Currysauce serviert mit Steakhouse Pommes € 9,90
- Spezial Burger**
- 73 Rinderhacksteak mit Champignons, Cheddar, Bacon, roten Zwiebeln und Salat dazu knusprige Steakhouse Pommes € 12,90

## Kids Menü

- 74 Chicken Dollars mit Steakhouse Pommes € 6,90  
6 Chicken Nuggets in Knusper Panade
- 75 Putensteak € 7,90  
kleines Putensteak mit Steakhouse Pommes und Ketchup
- 76 Junior Steak € 8,90  
125 g Rindersteak mit Steakhouse Pommes und Ketchup



## Getränke

### Weißwein:

Chardonnay	0,2	€ 4,40
Pinot Grigio	0,2	€ 4,40
Weißweinschorle	0,2	€ 4,40
Las Lenas trocken	0,2	€ 4,60

### Rotwein

Merlot	0,2	€ 4,40
Rosé	0,2	€ 4,40
Montepulciano	0,2	€ 4,40
Las Lenas	0,2	€ 4,60
Indischer Jogi Wein	0,2	€ 5,50

### Flaschenweine / Besondere Weine

Rosé	0,7	€ 16,90
Montepulciano	0,7	€ 17,10
Indischer Jogi Wein	0,7	€ 18,90
Melodias Malbec	0,7	€ 22,90

### Sekt und Champagner

Prosecco	0,1	€ 3,90
Aperol Spritz (mit Prosecco & Mineralwasser)		€ 5,50
Sekt	0,7	€ 20,50
Champagner	0,7	€ 41,00



## Apperitifs, Bitter, Spiritouesen

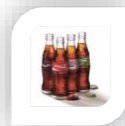
Ouzo	0,2 cl	€ 2,10
Sambuca	0,2 cl	€ 2,50
Brauner Sambuca	0,2 cl	€ 2,50
Vodka	0,2 cl	€ 2,50
Tequilla (weiß oder braun)	0,2 cl	€ 2,60
Jägermeister	0,2 cl	€ 2,80
Asbach Uralt	0,2 cl	€ 2,80
Williams Birne	0,2 cl	€ 2,90
Jubiläums Aquavit	0,2 cl	€ 3,20
Line Aquavit	0,2 cl	€ 3,20
Ferret Branca	0,4 cl	€ 3,50
Grappa	0,2 cl	€ 3,50
Averna auf Eis	0,4 cl	€ 3,80
Ramazotti auf Eis	0,4 cl	€ 3,90
Sherry Medium	0,5 cl	€ 3,90
Baileys auf Eis	0,4 cl	€ 4,50
Ballantines	0,4 cl	€ 4,20
Old Monk (Indischer Rum)	0,4 cl	€ 4,50
Jim Beam	0,4 cl	€ 4,50
Jonny Walker - Black Label	0,4 cl	€ 4,90
Chivas	0,4 cl	€ 4,90
Gordon's Dry Gin Bombay	0,4 cl	€ 4,90
Jack Daniels	0,4 cl	€ 4,90





## Softdrinks

Coca-Cola <sup>1,3,4,5</sup> , Coca-Cola light <sup>1,3,4,5</sup>	0,2 l	€ 2,30
Fanta <sup>1,3,4,5</sup> , Sprite <sup>1,3,4,5</sup> , Spezi <sup>1,3,4,5</sup>	0,2 l	€ 2,30
Coca-Cola <sup>1,3,4,5</sup> , Coca-Cola light <sup>1,3,4,5</sup> , Fanta <sup>1,3,4,5</sup> , Sprite <sup>1,3,4,5</sup> , Spezi <sup>1,3,4,5</sup>	0,4 l	€ 3,90
Stilles Wasser (Vio)	0,4 l	€ 3,90
	0,25 FL	€ 2,40
	0,75 FL	€ 5,90
Mineral Wasser (Apolinaris)	0,25 FL	€ 2,40
	0,75 FL	€ 5,90
Schweppes Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,2 l	€ 2,60
Schweppes Ginger Ale <sup>3</sup>	0,2 l	€ 2,60

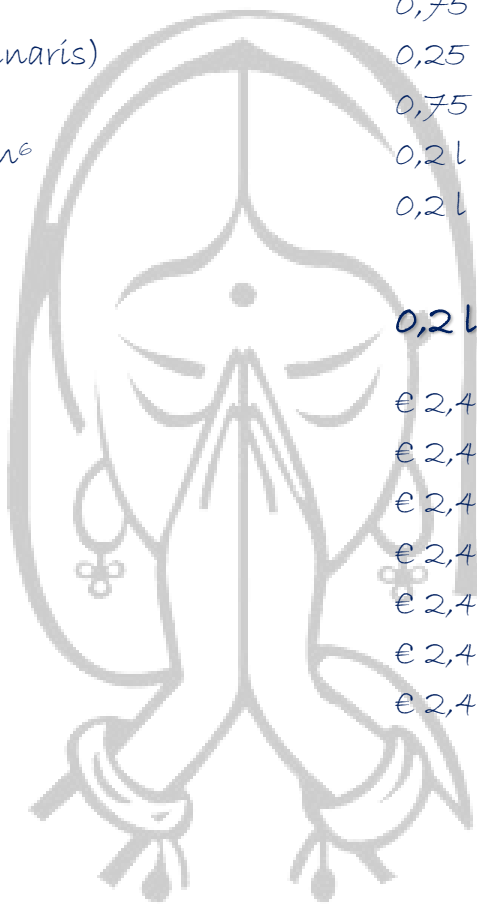


## Säfte und Schorlen

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	€ 2,40	€ 3,90
Orangensaft	€ 2,40	€ 3,90
Rhabarbersaft	€ 2,40	€ 3,90
Maracuja-Nektar	€ 2,40	€ 3,90
Guave	€ 2,40	€ 3,90
Mango	€ 2,40	€ 3,90
KiBa	€ 2,40	€ 3,90
Alle Schorlen		€ 3,90

## Lassi

<b>Podina Lassi</b>	€ 2,90
Joghurtgetränk <sup>7</sup> mit Minze und Kräutern	
<b>Mango Lassi</b>	€ 2,90
Joghurtgetränk <sup>7</sup> mit Mango und Rosenwasser	
<b>Swagatam Special Lassi</b>	€ 4,50
Erdbeerjoghurt <sup>7</sup> , Mandeln, Pistazien und Kardamom	





## Heiße Getränke - Puro fairtrade coffee saving the rainforest

Indischer Jogi Chai	€ 4,50
Kähnchen Tee <sup>7</sup> mit frischen Gewürzen, Milch und Honig	
Tee	€ 2,30
in den Sorten Earl Grey, Ginseng Ingwer, Pfefferminze, Maracuja-Orange, Fenchel, Mango-Passion	
Puro Espresso	€ 2,10
Puro Cappuccino <sup>7</sup>	€ 2,50
Puro Cafe Creme	€ 2,10
Puro Doppelter Espresso	€ 3,90
Puro Latte Macchiato <sup>7</sup>	€ 3,20
Puro Milchkafee <sup>7</sup>	€ 2,80
Puro Trinkschokolade <sup>7</sup>	€ 2,70





## Bier - Passion for Beer

### Carlsberg Premium Pils

Ein internationales Premium Pils, erfrischend mit vollem Geschmack und 5,0% Alkohol, gebraut nach deutschem Reinheitsgebot.

Herkunft: Dänemark

0,25 l € 2,70

### Duckstein Opal

Goldfarben, mit sehr fruchtigem Hopfenaroma und ausgewogener Bittere, 4,9% Alkohol. Kaltgehopft und auf Buchenholz gereift.

Herkunft: Dänemark

0,25 l € 2,90

### Grimbergen Double

Tiefbraun, mit karamellig-süßlichem Geschmack, 6,5% Alkohol und einem brandy-ähnlichen Abgang. Doppelt gegärt in Fass und Flasche.

Herkunft: Belgien

0,25 l € 3,20

### Grimbergen Blanche

Hellgolden und erfrischend mit feinen Aromen und Zitrusfrüchten, Bergamotte sowie Gewürznoten von Nelke und Koriander. 6,0% Alkohol

Herkunft: Belgien

0,25 l € 3,20

## Flaschenbiere

Holsten Alkoholfrei FL

0,33 € 2,70

Alsterwasser

0,25 € 2,70

Alsterwasser

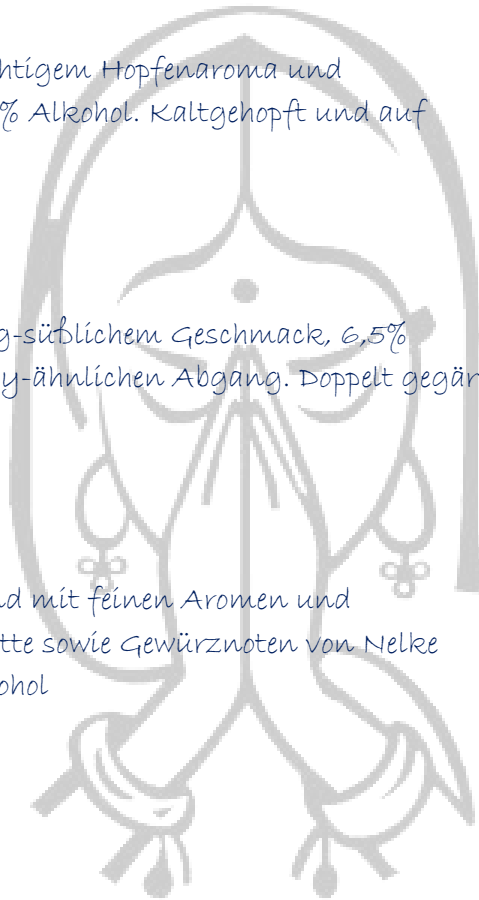
0,5 € 3,90

Erdinger Hell

0,5 € 4,10

Erdinger (Alkoholfrei)

0,5 € 4,10





## Longdrinks

Aperol Spritz (mit Prosecco & Mineralwasser)	4cl	€ 5,50
Ballantines Cola	4cl	€ 6,90
Jim Beam Cola	4cl	€ 6,90
Southern Comfort / Ginger Ale	4cl	€ 6,90
Barcardi Cola	4cl	€ 6,90
Wodka Lemon/Orangensaft	4cl	€ 6,90
Gin Tonic	4cl	€ 6,90
Jack Daniels Cola	4cl	€ 7,90

## Happy Cocktails - For Happy Hours

### Zombie

Cocktail mit Orangen- und Ananassaft und kräftigen Aroma von weißem Rum, Apricot Brandy, Grenadine und Maracuja (enthält Mandel- und Walnusseextrakt)

€ 5,50

### Sex on the Beach

Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka

€ 5,50

### Piña Colada

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss (enthält Haselnusseextrakt)

€ 5,50

### Swimming Pool

Exotisch-herber Geschmack mit Ananassaft, Sahne, und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blue Curaçao und Kokosnuss

€ 5,50

### Virgin Colada

Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack

€ 4,50

### Sportsman

Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadina

€ 4,50



## Party - Service

Sie feiern einen festlichen Anlass und möchten Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen?

Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

Sie wählen aus unserer Speisekarte die gewünschten Gerichte aus.

Unser Swagatam-Team liefert dann die Speisen servierfertig, auf Chafing-dish Behältern, direkt und bequem zu Ihnen nach Hause

## Catering - Service

Auch in größerem Umfang sorgen wir für den richtigen kulinarischen Rahmen.

Sie wählen mit uns die Zutaten für ein reichhaltiges und abwechslungsreiches indisches Buffet.

Wir kümmern uns auf Wunsch auch um den Service und Präsentation während des Events.

Die Palette umfasst Indiens vielfältige Küche:

Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf, hier findet jeder Ihrer Gäste etwas nach seinem Geschmack.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem!

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne bei der Planung.

Ihr Swagatam-Team

## Zusatzstoffe

- |   |   |                          |
|---|---|--------------------------|
| 1 | = | mit Konservierungsstoff  |
| 2 | = | mit Geschmacksverstärker |
| 3 | = | mit Farbstoff            |
| 4 | = | mit Süßungsmittel        |
| 5 | = | coffeinhaltig            |
| 6 | = | Chininhaltig             |
| 7 | = | Milch und Milchprodukte  |