



malou

THAI-RESTAURANT  BAR

Apéro, Bankett & Gruppen





Herzlich willkommen im Thai-Restaurant Malou

Es freut uns, dass Sie sich für unser Restaurant interessieren.

Wir möchten Ihnen einen Abend voller kulinarischer Highlights bieten.
Dazu haben wir für Sie bereits einige interessante Menüvorschläge vorbereitet.
Diese können wir auch gerne Ihren individuellen Wünschen anpassen.

■ Sie planen einen Apéro?

Gerne informieren wir Sie bei einem persönlichen Gespräch über die verschiedenen Möglichkeiten.

■ Sie planen einen grösseren Anlass?

Sie möchten einen grösseren Anlass wie z.B. einen Geburtstag, eine Hochzeit oder ein Klassentreffen bei uns durchführen?

Dann laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch und einer Besichtigung unseres Restaurationsbetriebes ein.



■ «Bambus» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Malou-Platte

Pouletfleisch-Spiesschen, Hackfleischtaschen, Frühlingsrollen und Crevetten, serviert mit drei verschiedenen Saucen

2. Gang

Tom Kha Gai

Beliebte Pouletfleischsuppe mit Kokosmilch, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Champignons

3. Gang



Gaeng Klaw Wan Gai

Geschnetzelte Pouletbrust mit grünem Curry, Kokosmilch, Gemüse, Peperoni, Thai-Auberginen und Schlangenbohnen

Ped Raad Hoi Sin Sauce

Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin-Sauce, serviert auf grünen Thai-Spargeln (saisonal) oder Gemüse

Nuea Pad Naam Mann Hoi

Gebratene Rindfleischstreifen vom Entrecôte mit Gemüse, Zwiebeln, Kefen, Champignons, Shiitake-Pilzen, Babymais und Peperoni, serviert an einer Gemüsesauce

Goong Piew Wan

Black Tiger Crevetten sweet-sour mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Tomaten und Babymais



Pla Raad Prik

Gebackene Rotbarsch-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl

4. Gang

Mango-Passionsfrucht Sorbet serviert mit weissem Rum

■ Menü komplett, pro Person	CHF 64.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF 54.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF 51.00



pikant



scharf



■ «Lotusblüte» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Gai Satay

Zwei grillierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen serviert mit einer Erdnussauce und einer süss-sauren Gurkensauce

2. Gang

Yam Nue Yang

Gebratener Rindfleischsalat an einer leichten Chilisauce mit Tomaten, Gurken, Cashew-Nüssen und Frühlingszwiebeln

3. Gang

Gaeng Curry Gai

Geschnetzelte Pouletbrust mit Paneng Curry, Kokosmilch, Ananas, Basilikumblätter, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen

Prad Gra Prow

Schweinefleisch gehackt an einer Gemüsesauce mit Chili, Thai-Basilikum, Gemüse, Peperoni und Schlangenbohnen

Ped Raad Hoi Sin Sauce

Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin-Sauce, serviert auf grünen Thai-Spargeln (saisonal) oder Gemüse

Gaeng Masaman Nuea

Zarte Rindfleischstreifen vom Entrecôte an Masaman-Curry, Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse, Tomaten, Peperoni und Gemüse

Goong Piew Wan

Black Tiger Crevetten sweet-sour mit frischen Peperoni, Zwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Tomaten und Babymais

4. Gang

Glacekugel nach Wahl mit oder ohne Rahm

■ Menü komplett, pro Person	CHF	62.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF	55.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF	52.00



pikant



scharf



■ «Buddha» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Poh Pia

Eine grosse Gemüse-Frühlingsrolle, knusprig frittiert, dazu eine süss-pikante Sauce

2. Gang

Sam Tam Thai

Thai-Papayasalat mit Chili, Kräutern, Karotten und Erdnüssen

3. Gang

Pad Thai

Pouletfleisch mit gebratenen Reismudeln, Ei, Gemüse, Sojasprossen und Erdnüssen

Gaeng Kiew Wan

Grünes Curry mit Tofu, Kokosmilch, Thai-Gemüse, süssem Basilikum, Peperoni, Bambussprossen und Babymais

Pla Raad Prik

Gebackene Rotbarsch-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl

Nuea Pad Naam Mann Hoi

Gebratene Rindfleischstreifen vom Entrecôte mit Gemüse, Zwiebeln, Kefen, Champignons, Shiitake-Pilzen, Babymais und Peperoni, serviert an einer Gemüsesauce

Ped Pad Kar Parow

Entenbrust grilliert und tranchiert, kräftig gewürzt mit Knoblauch, Gemüse, Stroh-Pilzen, Champignons, Peperoni, Schlangenbohnen, Auberginen und Babymais

4. Gang

Frittierte Banane mit Vanilleglace und Honig

■ Menü komplett, pro Person	CHF 66.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF 58.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF 52.00



pikant



scharf



■ «Siam Menü» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Malou-Platte

Pouletfleisch-Spiesschen, Hackfleischtaschen, Frühlingsrollen und Crevetten, serviert mit drei verschiedenen Saucen

2. Gang

Sam Tam Thai

Thai-Papayasalat mit Chili, Kräutern, Karotten und Erdnüssen

3. Gang

Gai Pad Med Mamvang

Gebratene Pouletbruststreifen an einer süss-scharfen Chilisauce, mit Cashew-Nüssen, Gemüse, Peperoni, Champignons und Stroh-Pilzen

Gaeng Masaman Nuea

Zarte Rindfleischstreifen vom Entrecôte an Masaman-Curry, Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse, Tomaten, Peperoni und Gemüse

Pad Prag Ruam Gung

Black Tiger Crevetten mit gemischtem Gemüse und leicht gedünsteten Pilzen und Champignons dazu servieren wir Ihnen als Beilage Jasminreis

Pla Paneng

Zart gebratenes Lachsfilet mit einem leckeren Paneng Curry mit Peperoni und Kaffirblätter

4. Gang

Kokosnuss Panna Cotta

Hausgemachtes Kokosnuss- Rahmköpfchen im Weck Glas mit Mango-Passionsfrucht-Sauce, Rahmhaube mit Früchtgarnitur

■ Menü komplett, pro Person	CHF 85.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF 77.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF 70.00



pikant



scharf



■ «Bangkok» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Duett von Satay und Wan-Tan

Zwei typische Thai-Vorspeisen mit Erdnuss- und süsser Chilisauce

2. Gang

Gai Pad Bai Kar Praow

Gebratene Pouletbruststreifen an einer Sojasauce, kräftig gewürzt, mit Knoblauch, Gemüse, Basilikumblättern, Champignons, Stroh-Pilzen und Peperoni

Ped Raad Hoi Sin Sauce

Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin-Sauce, serviert auf grünen Thai-Spargeln (saisonal) oder Gemüse

Gaeng Masaman Nuea

Zarte Rindfleischstreifen vom Entrecôte an Masaman-Curry, Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Erdnüsse, Tomaten, Peperoni und Gemüse

Gung Pad Nor Mai

Zarte Black Tiger Crevetten mit grünem Curry, Kokosmilch, Bambussprossen, Peperoni, Babymais und Shiitake-Pilzen

Pla Raad Prik

Gebackene Rotbarsch-Filetstücke an rotem Curry mit Kokosmilch und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl

3. Gang

Eine Kugel Kokosglace mit Rahm

■ Menü komplett, pro Person

CHF 52.00



pikant



scharf



■ Informationen zu Ihrem Anlass

Geschätzte Gäste, wir freuen uns sehr, dass Sie sich entschieden haben, Ihren Anlass bei uns im Malou durchzuführen.

Menü

Unsere Menüvorschläge sind keine definitive Auswahl, sondern sollen vielmehr dazu dienen, Ihnen einen Eindruck von unserem kulinarischen Angebot zu verschaffen. Gerne gestalten wir das Menü nach Ihren Wünschen, damit Sie und Ihre Gruppe eine unvergessliche Zeit bei uns im *Malou* erleben.

Apéros

Planen Sie mit uns Ihr individuelles Apéro. Egal ob Geschäftsanlass, Geburtstag oder Hochzeit, wir bieten Ihnen ein beeindruckendes Apérokonzept mit vielseitiger Auswahl für jeden Anlass.

Räumlichkeiten

Je nach Grösse der Veranstaltung können wir Ihnen folgende Räumlichkeiten anbieten:

<i>Malou</i>	bis 90 Personen
<i>Bagan</i>	bis 50 Personen

Verlängerung

Wir sind auch länger für Sie da: Gerne bedienen wir Sie über unsere regulären Öffnungszeiten hinaus, jedoch müssen wir nach 00:30 Uhr CHF 150.- pro Stunde für den erhöhten Personalbedarf und die kantonale Verlängerungsgebühr verrechnen.

Exklusivmiete an Ruhetagen (Sonntag, Montag)

Bei Exklusivmiete gehen wir, je nach gemieteter Räumlichkeit, von folgenden Mindestumsätzen aus:

<i>Malou</i>	CHF 8'500.-
<i>Bagan</i>	CHF 3'000.-

Preise/Kindermenüs

Selbstverständlich gibt es dabei die Möglichkeit, für unsere kleinen Gäste alternativ ein Kindermenü anzubieten. Bei Kindern ab 12 Jahren wird der Normalpreis berechnet.



Torten

Möchten Sie Ihre eigene Torte mitbringen? Wir stellen Ihnen Besteck zur Verfügung, bitten aber in diesem Fall um eine Vergütung von CHF 3.- pro Person für unseren Aufwand. Wenn sie bei uns (zusätzlich) ein Dessert konsumieren, entfällt dieser Betrag.

Annulationen

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass mitzuteilen, dies gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung. Abmeldungen am Tag des Anlasses im Umfang von mehr als 10% müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Dekoration

Wünschen Sie eine Dekoration? Wir dekorieren nach Ihren Wünschen, verrechnet wird diese zum Selbstkostenpreis.

Vielen Dank!

Wir freuen uns, Sie bald im *Malou* begrüßen zu dürfen!

Kontakt

C&H Gastro GmbH
Malou | Thai-Restaurant und Bar
Oberstadt 16
6210 Sursee
Telefon 041 921 12 33
info@malou.ch | www.malou.ch

Dienstag bis Donnerstag 17:00 – 00:30 Uhr
Freitag und Samstag 16:00 – 01:30 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag
Preis- und Produktänderungen vorbehalten. #05.2021