



Gourmet-Restaurant

Seetorstraße 2, 78315 Radolfzell, Tel. 07732 - 940 97 97

www.royal-thai.de

info@royal-thai.de

NEU: TAKE-AWAY für Radolfzeller Unternehmen

Sehr geehrte Damen und Herren
oder Sawadee kha, wie wir in Thailand sagen!

Das Gourmet-Restaurant Royal Thai in Radolfzell am Seetorplatz ist Ihnen
oder Ihren Kollegen vielleicht schon privat bekannt.

Heute möchten wir Ihrem Unternehmen etwas Neues anbieten:

Unsere beliebte Mittagskarte können Sie ab jetzt bis 11 Uhr vormittags
vorbestellen und zu einem gewünschten Termin warm verpackt abholen.

Für nur € 8,90 kochen wir für Sie ein frisches thailändisches Gericht
inklusive duftendem Jasmin-Reis. Und wenn Sie zehn Portionen oder mehr
als Sammelbestellung ordern, berechnen wir nur € 7,50!

Bitte nutzen Sie zur Bestellung die beiliegende Liste oder schicken Sie uns
einfach eine Mail mit Ihren Wünschen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie in Ihrer Mittagspause mit einer
unserer thailändischen Köstlichkeiten verwöhnen dürften.

Mit besten Grüßen

Kittiya Henke

Kittiya Henke

Royal Thai Radolfzell



Gourmet-Restaurant

Seetorstraße 2, 78315 Radolfzell, Telefon 07732 - 940 97 97

TAKE-AWAY für Radolfzeller Unternehmen

Jedes Gericht von der Mittagskarte inkl. Jasmin-Reis nur **€ 8,90**
(ab 10 Portionen **€ 7,50**)

Dienstag bis Freitag bitte bis 11 Uhr bestellen

per Fax: 03212 - 302 69 74

per Mail: info@royal-thai.de

Firma und Name des Bestellers:.....

Telefonnummer:.....

Abholung um Uhr

		Portionen
HÜHNCHEN		
M01	GAENG KIAW WAN GAI** Hähnchenfleisch an einer grünen Curry-Sauce mit rotem Chili, süßen Basilikumblättern, Mini-Auberginen und Auberginen	_____
M02	MASAMANN GA* Hähnchenfleisch an gelbem Curry, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Cashew-Nüssen	_____
M03	GAI PAD BEI KARPRAOW*** Gebratenes Hähnchenfleisch, kräftig gewürzt mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse	_____
ENTE		
M04	GAENG PED BEDYANG* Gebratene Ente an einer roten Curry-Sauce mit Mini-Auberginen, rotem Chili, süßen Basilikumblättern und Auberginen	_____
M05	BED PAD BEI KARPRAOW*** Gebratene Ente mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse	_____

M06 **BED PAD PRIAW WAN**
Ente „süß-sauer“ mit Paprika, Gurken, Zwiebeln und frischer Ananas

M07 **BED PAD PAG RAUMMIT**
Gebratene Entenbrust mit frischem Gemüse, Pilzen und Knoblauch

Schwein

M08 **PANAENG MOU***
Schweinefleisch an einer Panaeng-Curry-Sauce mit Chili und Kaffir-Limonenblättern

M09 **MOU PRIAW WAN**
Schweinefleisch „süß-sauer“ mit Paprika, Zwiebeln und frischer Ananas

M10 **GAENG KIAW WAN MOU****
Zartes Schweinefleisch an einer grünen Curry-Sauce, Mini-Auberginen, Chili und süßen Basilikumblättern

M11 **MOU PAD BAI KARPRAOW*****
Gebratenes Schweinefleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse

Rind

M12 **NUEA PAD NAMAN HOY**
Zartes Rindfleisch mit Pilzen, Zwiebeln und Austern-Sauce

M13 **GAENG KIAW WAN NUEA****
Zartes Rindfleisch an einer grünen Curry-Sauce mit Mini-Auberginen, Chili und süßen Basilikumblättern

M14 **NUEA PAD BAI KARPRAOW*****
Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, scharfen Basilikumblättern und frischem Gemüse

Vegetarisch

M15 **PAD PAG RAUMMIT**
Verschiedenes frisches Gemüse, Pilze und Knoblauch mit Sesamöl, im Wok kurz gedämpft

M16 **GAENG PED PAG***
Verschiedenes frisches Gemüse an roter Curry-Sauce, Chili und süßen Basilikumblättern

M17 **PAD PAG TOFU**
Verschiedenes frisches Gemüse mit Tofu-Würfeln im Wok kurz gedämpft