

WILLKOMMEN IM WARUNG SATE

Essen in Bali ist kein gewöhnlicher Brauch. Daher wird ein Besucher, wenn er nicht gerade in ein Balinesisches Heim oder zu einer Festlichkeit während einer Zeremonie eingeladen wird, nicht die Erfahrung der wahren balinesischen Küche zu erleben. Wir sind stolz, Sie in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen, in dem wir all die kulinarischen Geheimnisse unserer Insel der Götter anbieten.

*Herzlich Willkommen und
Guten Appetit*

VORSPEISEN

Sambel Be Tongkol Rp. 50,000,-
Thunfischsalat

Ayam Pelalah Rp. 50,000,-
Hühnerfleischstreifen mit Chili und
Limonen

Lawar Ayam Rp. 50,000,-
Salat aus Grünen Bohnen und Hähnchen

Ayam Sambel Matah Rp. 50,000,-
Hühnersalat mit Zitronengras

Lawar Udang Rp. 57,500,-
Grüner Papaya Salat mit Garnelen

S O U P S

Gedang Mekuah

Grüne Papaya Suppe

- Mit Fisch Rp. 50,000,-
- Gemüse Rp. 40,000,-

Cram Cam Rp. 42,500,-
Klare Hühnersuppe mit
Schalotten

Soto Ayam Rp. 42,500,-
Klare Hähnchensuppe
mit Nudeln und Ei

Wong Dadah Rp. 42,500,-
Pilzsuppe mit
Kokosmilch

F L E I S C H

Be Celeng Base Manis Rp. 60,000,-
Schweinefleisch in süßer Sojasauce

Be Sampi Mebase Bali Rp. 67,500,-
Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch

Bebek Menyanyat Rp. 85,000,-
Geschmorte Enten in Kokosmilch

Kambing Mekuah Rp. 77,500,-
Geschmortes Balinesisches Lamm

Siap Base Kalas Rp. 67,500,-
Hähnchen in gewürzter Kokosmilch

Tum Bebek Rp. 67,500,-
Gehackte Ente In Bananenblatt
Nasi atau Mie Goreng 60.000,-
Gerbratener Reis oder gebratene
Nudeln mit Sate, Hähnchen und Ei

FISCH

Pesan Be Pasih Rp. 77,500,-
Gegrillter Fisch im Bananenblatt

Hasil Laut Bumbu Kuning Rp. 77,500,-
Gemischter Fisch in gewürzter Kokosmilch

Sambel Udang (300gr) Rp. 155,000,-
Garnelen mit Tomaten und Kokosmilch

Kenus Mebase Bali Rp. 77,500,-
Tintenfisch mit Tamarinden und Kurkuma

GEMÜSE

Ketipat Cantok Rp. 37,500,-
Gemüse Salat mit Reis Kuchen

Sambel Goreng Tempe Rp. 37,500,-
Knusprige Sojabohnen Kuchen mit
Chilies und süsser Sojasauce

Sayur Mesanten Rp. 37,500,-
Gemischtes Gemüse in Kokosmilch

Pesan Wong Rp. 47,500,-
Gegrillte Pilze im Bananenblatt

Nasi atau Mie Goreng Rp. 40.000,-
Gerbratener Reis oder gebratene Nudeln

COOKING SCHOOL PROGRAM

Wir offerieren interessierten Reisenden die Möglichkeit die Geheimnisse der balinesischen Küche zu entdecken. Die Klassen sind limitiert auf maximal 12 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 25 verschiedenen Gerichte zuzubereiten.

MONTAG, MITWOCH, UND FREITAG

Kochschule mit Marktbesuch US\$72.50++
Kochschule ohne Marktbesuch US\$65.00++

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

Im Preis sind inbegriffen

- Market Besuch
- Frühstück
- Mittagessen
- Nicht Alkoholische Getränke
- Rezepte
- Auszeichnung
- Transport in Nusa Dua und Jimbaran

Gerichte Zubereitet

- Nasi Kuning (*Gelber Reis*)
- Bubuh Injin (*Pudding aus Schwarzem Reis*)
- Kuah Siap (*Hühnerbrühe*)
- Base be Pasih (*Würzpaste für Meeresfrüchte*)
- Base be Sampi (*Würzpaste für Rindfleisch*)
- Base be Siap (*Würzpaste für Hähnchen*)
- Base Gede (*Grundwürzpasten*)
- Sambal Sere Tabia (*Gebratene Chili Sosse*)
- Sambal Tomat (*Scharf*)
- Saus Kacang (*Sate Sosse*)
- Sate Siap (*Hähnchen Sate*)
- Be Celeng Base Manis (*Schweinefleisch in Süßer Sojasosse*)
- Be Sampi Mebase Bali (*Geschmortes Rindfleisch*)
- Siap Base Kalas (*Hähnchen in gewürzter Kokosmilch*)
- Sayur Kalas (*Gemischtes Gemüse in Kokosmilch*)
- Pesan be Pasih (*Gegrillter Fisch im Bananenblatt*)
- Sate Lilit (*Sate aus gehackten Meeresfrüchten*)
- Tum Bebek (*Gehacte Ente in Bananenblatt*)
- Sambel be Tongkol (*Thunfischsalat*)
- Sambel Matah (*Sambal aus Schalotten und Zitronengras*)
- Pecelan (*Gemüse Salat*)
- Sumping Waluh (*Gedämpfte Kurbiskuchen im Bananenblatt*)
- Nasi Goreng (*Gerbratener Reis*)

S A T E S

Hähnchen	Rp.50,000,-
Rind	Rp.55,000,-
Schweinefleisch	Rp.55,000,-
Fisch	Rp.55,000,-
Garnelen	Rp.80,000,-
Tintenfisch	Rp.55,000,-
Sojabohnen	Rp.27,500,-
Gehackte Enten Sate	Rp.55,000,-
Gehackte Fish Sate	Rp.55,000,-

Gemischte Sates Rind, Hähnchen, Ente, Garnelen, Fisch	Rp.57,500,-
--	-------------

S K E W E R S

Ganzes Hähnchen	Rp. 67,500,-
Rinder Sirloin 225 g	Rp.120,000,-
Schweinefilet 225 g	Rp. 77,500,-
Rind, Schwein, Hähnchen Gemischt	Rp.120,000,-
Tintenfisch	Rp. 77,500,-
Garnelen 250 g	Rp.135,000,-
Fisch Fillet 250 g	Rp. 77,500,-
Gemischte <i>Fisch, Garnelen und Tintenfisch 250g</i>	Rp.125,000,-

Whole Fish 500 g	Rp.70,000,-
------------------	-------------

All sates and skewers are prepared either the way its done here on Bali or girilled to your liking in a traditional Western way.
--

Balinese Sates and Skewers are served with peanut sauce, rice cakes, vegetable salad, pickled vegetables and chili soy dip.

Western Style Sates and Skewers are marinated and served with a BBQ sauce, and garnished with your choice of Coleslaw, Beetroot and Potato Salad or Roast Vegetables and Potatoes.
--

WARUNG SATE SEAFOOD SET

Rp. 235,000,-

Gedang Mekuah

Grüne Papaya Suppe mit Fisch und
Kokosmilch

Sate Lilit

Sate aus gehackten Meeresfrüchten
und geraspelter Kokosnuss

Sate Ikan

Fisch Sate

Udang Bakar

Gegrillte Garnelen (300gr)

Cumi Cumi Panggang

Gegrillter Tintenfisch

Pesan Be Pasih

Gegrillter Fisch in Bananenblatt

Sambel be Tongkol

Thunfischsalat

Sayur

Zwei verschiedene Gemüsen

Nasi Kuning dan Putih

Gelber und Weißer Reis

NACHTISCH

Select your own from
our dessert menu

or

Kueh Bali

Balinesische Kuchen

Bubuh Injin

Pudding aus schwarzem Reis

Jaja Batun Bedil

Klebrige Reiskuchen in brauner
Zuckersauce

Buah-Buahan

Früchte

Kaffee oder Tee

WARUNG SATE RIJSTTAFEL

Rp. 195,000,-

Cram Cam

Klare Hühnersuppe mit Schalotten

Sambel be Tongkol

Thunfischsalat

Satay Sampi, Ayam dan Lilit

Rindfleisch, Hähnchen und
Meeresfrüchten Sate mit Erdnussauce

Lawar Ayam

Salat aus Grünen Bohnen und Hähnchen

Tum Bebek

Gehackte Ente in Bananenblatt

Be Celeng Base Manis

Schweinefleisch in Süßer Sojasauce

Be Sampi Mebase Bali

Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch

Kambing Mekuah

Balinesisches Lamm

Ikan Bakar

Marinierter Grillfisch

Pesan Be Pasih

Gegrillter Fisch in Bananenblatt

Sayur

Zwei verschiedene Gemüsen

Nasi Kuning dan Putih

Gelber und Weißer Reis

NACHTISCH

Select your own from
our dessert menu

or

Kueh Bali

Balinesische Kuchen

Bubuh Injin

Pudding aus schwarzem Reis

Jaja Batun Bedil

Klebrige Reiskuchen in brauner
Zuckersauce

Buah-Buahan

Früchte

Kaffee oder Tee

GEMÜSE REISTAFEL

Rp. 130,000,-

Gedang Mekuah

Grüne Papaya Suppe und Kokosmilch

Sate Tempe

Sate von Tofu

Salad dan Sayur

Täglich frisch zubereitete Gemüse Salate

Gemüse Chips, Saucen und Zugaben

Pesan Wong

Gegrillte Pitze im Bananenblatt

Ketipat Cantok

Gemüse Salat mit Reis Kuchen

Sayur Mesanten

Mischgemüse in Kokosmilch

Sambel Goreng Tempe

Knusprige Sojabohnen Kuchen mit Chilies
und süßer Sojasauce

Mie Goreng

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Nasi Kuning, dan Putih

Gelber, und weißer Reis

NACHTISCH

Select your own from
our dessert menu

Kueh Bali

Balinesische Kuchen

Bubuh Injin

Pudding aus schwarzem Reis

Jaja Batun Bedil

Klebrige Reiskuchen in brauner
Zuckersauce

Buah-Buahan

Früchte

Kaffee oder Tee

WESTERN SATE SET DINNER

Rp. 195.000,-

APPETIZER

Minced Duck Sate

Beef, Pork and Shrimp Sate

Coleslaw and Beetroot Salad

BBQ Sauce and Condiments

SOUP

Chilled Gazpacho Soup

MAIN DISHES

Mixed Meat Skewer

or

Mixed Seafood Skewer

Roasted Vegetables, Mashed Potato

Tomato Salsa

DESSERT

Select your own from our dessert menu

NASI CAMPUR

Rp. 130,000,-

Sate Campur

Rindfleisch, Hähnchen, und
Meeresfrüchten Sate

Sambal be Tongkol

Thunfischsalat

Ayam Pelalah

Hühnerfleischstreifen mit Chili und
Limonen

Ketipat Cantok

Gemüse Salat mit Reis Kuchen

Siap Base Kalas

Hähnchen in gewürzter Kokosmilch

Be Celeng Base Manis

Schweinefleisch in süßer Sojasauce

Be Pasih Mepanggang

Marinierter Grillfisch

Nasi Putih dan Sayur

Reis und Gemüse

Saus Kacang Acar, Sambal Tomat,
Krupuk

Erdnussauce Eingemachtes Gemüse
Tomatensauce und Reischips

Nachtisch

Buah Buahan

Früchte