

Chinees Indisch Restaurant Kota Radja
Markt 28 5701 RK HELMOND
telefax 0492 538007
www.restaurantkotaradja.nl kotaradjahelmond@planet.nl

Kota Radja Helmond beschikt al enkele jaren over een uitgebreide en professionele cateringservice.

.We verzorgen VANAF 15 PERSONEN op een door U aangewezen locatie een compleet chinees-indisch-kantonese buffet, inclusief alle materialen, zoals chafing dishes, brandpastas , opscheplepels etc., maar UITGEZONDERD borden en bestek. (dit is mogelijk tegen een meerprijs van 1,25 euro.p.p.) (voor een voorbeeld kijk op www.restaurantkotaradja.nl, bij fotos van catering)

Basisbuffet :

-Kroepoek	- Nasi Goreng	- Tjap tjoi	-Indisch smoorvlees
-Indische kroepoek	- Bami Goreng	- Mini loempiaatjes	-Kip in kerrysaus
-Babi Pangang	- Witte Rijst	- Kerry koekjes	-Koe lo yuk
-Foe yong Hai	- Sate(1 per persoon)	- extra saus	

Bovenstaand compleet op locatie vanaf:

* 15-20 personen	11,00 p.p. (zelf ophalen en terugbezorgen)
* vanaf 20 personen	10,00 p.p.
* vanaf 30 personen	9,00 p.p.
* vanaf 40 personen	8,50 p.p.
* 50-80 personen	8,00 p.p.
* vanaf 80 personen	7,50 p.p.

U kunt het bovenstaande buffet uitbreiden met de volgende gerechten.

Opties – Kip in tipansaus	- varkenshaas in t ipansaus	-varkenshaasketjapsaus
Mi tjan kai (kant. Kip met ananas)	- kip pikante saus	-kantonese tjaptjoi

de meerprijs is 1,00 per gerecht

overige opties - grote gebakken garnalen	1,25 euro per stuk
- gevulde krabbepootjes	1,00 euro per stuk
-extra sate	1,00 euro per stuk
- sang kwak (tongfilet met garnaaltjes en krab	1,25 p.p.(voor hele groep)

Mocht U nog vragen hebben, of hebt U speciale wensen of voorkeuren, neem gerust vrijblijvend contact met ons op.



RIJSTTAFEL KOMPLEET

(vanaf 2 personen)

KROEPOEK

TOMATENSOEP, KIPPENSOEP OF INDISCHE KIPPENSOEP

*SATÉ AJAM, FOE YONG HAI, GEBAKKEN GARNALEN
KOELOYUK, BABI PANGANG
PISANG GORENG, TJAP TJOI,
LEMBU SMOOR, LEMBU ROEDJAK,
NASI GORENG, BAMI GORENG of WITTE RIJST*

KOFFIE OF (JASMIJN)THEE MET PRALINE

€ 21,50 per persoon

*VANAF 6 PERSONEN TWEE EXTRA HOOFDGERECHTEN:
BABI PANGANG IN KETJAPSAUS EN TIPAN VARKENSHAAS*

GROEPSRIJSTTAFEL SPECIAAL

Voor gezelschappen vanaf 10 personen hebben we een speciaal menu samengesteld met gerechten uit de Chinese en Indische keukens .

KROEPOEK

TOMATENSOEP, KIPPENSOEP of HAAIENVINNENSOEP

GEBAKKEN CHINESE GARNALEN, TIPAN VARKENSVLEES,

KOE LOE YUK, TJAP TJOI, BABI PANGANG, BABI KETJAP,

GESNEDEN KIP IN KERRY SAUS, SATÉ, FOE YONG HAI,

LEMBU SMOOR, LEMBU ROEDJAK,

PISANG GORENG, NASI GORENG, BAMI GORENG en WITTE RIJST

€ 16,50 per persoon

*Deze Groepsrijsttafel kunt u **uitbreiden** met:*

A) Tussengerecht:

*Pingpoen: bestaande uit mini loempia,
kerry kwok, siew mai, krabbepootje
en een zeewierkoekje*

€ 20,50 per persoon

B) Nagerecht: Dame Blance

€ 20,50 per persoon

C) Combinatie van A) en B)

€ 23,50 per persoon

GROEPSRIJSTTAFEL KANTON

Voor gezelschappen vanaf 10 personen hebben we een speciaal menu samengesteld met gerechten uit de Chinese, Indische en Kantonese keukens

KROEPOEK

TOMATENSOEP, KIPPENSOEP of HAAIENVINNENSOEP

***GEBAKKEN CHINESE GARNALEN, SATE,
KOE LOE YUK, SANG KWAK, MI TJAN KAI, ,
FOE YONG HAI, LEMBU SMOOR, LEMBU ROEDJAK,
TJAP TJOI, BABI PANGANG, TIPAN VARKENSVLEES
GESNEDEN KIP MET KERRY SAUS, PISANG GORENG,
NASI GORENG, BAMI GORENG en WITTE RIJST***

€ 18,50 per persoon

*Deze Groepsrijsttafel kunt u **uitbreiden** met:*

A) Tussengerecht:

*Pingpoen: bestaand uit mini loempia,
Kerry kwok, siew mai, krabbepootje
En een zeewierkoekje*

€ 22,50 per persoon

B) Nagerecht - Dame Blance

€ 22,50 per persoon

C) Combinatie van A) en B)

€ 25,50 per persoon

KANTONESE CHINEES MENU

(vanaf 4 personen)

TOMATENSOEP of KIPPENSOEP

PING POEN

*Kantonees voorgerecht bestaande uit siew mai,
kerry kwok, zeewierkoekje en Chinese mini loempia*

TIPAN CHIE CHIEUW YUK

aan tafel geflambeerde varkenshaas met tausisau

SEN SIEN

*combinatie schotel van garnalen, kipfilet, varkensvlees,
groenten en visballetjes geserveerd in een vogelnestje*

BABI PANGANG

CHILI KAI

Gewokte schotel van kipfilet in een licht pikante chilisausje

GEBAKKEN CHINESE GARNALEN MET PIKANTE SAUS

SATE

LYCHEES

KOFFIE of (JASMIJN) THEE met PRALINE

€ 24,50 per persoon

VANAF 4 PERSONEN EEN EXTRA HOOFDGERECHT VAN DE CHEF-KOK

KANTONESE GERECHTEN

Al deze gerechten worden op Kantonese wijze geserveerd in een vogelnestje met nasi goreng, bami goreng of witte rijst

<i>Gon Bao Kai, kipfilet met diverse groenten en cashewnoten In een licht pikante gonboasaus</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Gon Bao Ngau, ossehaasfilet met diverse groenten en cashewnoten In een licht pikante gonboasaus</i>	<i>€ 19,20</i>
<i>Gon Bao Ha, Chinese garnalen met diverse groenten en cashewnoten In een licht pikante gonboasaus</i>	<i>€ 18,90</i>
<i>Mi Tjan Kai, gebakken kipfilet met ananas in een zoet-pikante tomatensaus.....</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Mi Tjan Yu, gebakken tongfilet met ananas in een zoet-pikante tomatensaus</i>	<i>€ 18,90</i>
<i>Sen Sien, schotel met garnalen, varkensvlees, kipfilet Visballetjes en diverse kantonese groenten</i>	<i>€ 17,90</i>

VIS EN GARNALEN GERECHTEN

*Tipan Hoi Sin, combinatie-schotel met de beste ingrediënten uit de zee,
waaronder coquilles, tongfilet, inktvisballetjes en garnalen,
Aan tafel geflambeerd en afgeblust met zwarte bonensaus € 20,90*

<i>Keung Chun Long Ha, mooi roergebakken kreeft met gember en lente-uitjes bereid volgens één van de meest bekende recepten die van oorsprong uit het oude China komt</i>	<i>€ 28,90</i>
<i>Gebakken zeetong met saus naar keuze</i>	<i>€ 27,90</i>
<i>Sang Kwak, gepocheerde tongfilet, krab en garnalen in zoet- pikante saus</i>	<i>€ 18,10</i>
<i>Oedang Wotjap, gebakken Chinese garnalen met pikante saus</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Kerry Ha, Chinese garnalen met kerrysaus</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Pikan Ha, Chinese garnalen met pikante saus</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Suun Tau Ha, Chinese garnalen met knoflocksaus</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Tong Koe Ha, Chinese garnalen met Chinese paddestoelen.....</i>	<i>€ 17,90</i>

KEIZERLIJK MENU

EXCLUSIEF VOOR DE GASTEN DIE HET BESTE VAN HET BESTE WILLEN,
HEEFT ONZE CHEF-KOK DIT MENU SAMENGESTELD.
EEN WARE BELEVENIS VOOR AL UW SMAAKZINTUIGEN.

WANTANSOEP

X.O. TAI HA

roergebakken garnalen begeleid door de welbekende X.O.-cognac

KA HEUNG APPIEN

geurig bladerdeeg gevuld met eendefilet met hoisinsaus

KEUNG CHUN LONG HA

halve kreeft met gember en lenteuitjes

GON BOA NGAU

ossehaasfilet met cashewnoten in een pikante Sechuansaus, geserveerd in een vogelnestje

TIPAN TEI TSIE

tongfilet met coquilles, aan tafel geflambeerd en afgeblust met tausi saus

GRAND DESSERT

KOFFIE of (JASMIJN) THEE met PRALINE

€ 47,50 per persoon

KOTA RADJA MENU

(vanaf 2 personen)

SOEP NAAR KEUZE

PANSIT GORENG

gebakken bladerdeeg, geserveerd met een vruchten saus

SUUN TAU KAI

schotel van kipfilet met pepertjes in een knoflooksausje

TIPAN CHIE CHEW YUK

*in een gloeiend hete schaal geserveerde varkenshaas,
aan tafel geflambeerd en afgeblust met zwarte bonensaus*

MI TJAN YU

*licht gebakken tongfilet met ananas in een zoet-pikante chilisaus,
geserveerd in een vogelnestje*

LYCEE SUUK KO

vanille-ijs met chinese lycheevruchten en slagroom

KOFFIE of (JASMIJN) THEE met PRALINE

€ 27,90 per persoon

VANAF 4 PERSONEN EEN EXTRA HOOFDGERECHT VAN DE CHEF-KOK

MENU VAN DE MAAND

(vanaf 2 personen)

LOO SUN THONG

Heldere bouillon met asperges, bosuitjes, reepjes ei en ham

PING POEN

*Kantonese hapjes, bestaande uit miniloempiaatjes, kerrykwok, zeewierkoekje
Hai kim en sieuw mai*

LOO SUN MUSHROOM PRAWNS

*Garnalen uit de wok met asperges en chinese paddestoelen,
In een lichte saus van prei, geserveerd in een vogelnestje*

SUUN TAU YUK

VARKENSHAAS MET KNOFLOOKSAUS MET RODE PEPERTJES

CHILI KAI

Licht gebakken kipfilet in een krokant laagje met een chilisaus

VANILLE-IJS MET ANANAS EN SLAGROOM

KOFFIE of (JASMIJN) THEE met PRALINE

€ 25,90 per persoon

VANAF 4 PERSONEN EEN EXTRA HOOFDGERECHT VAN DE CHEF-KOK

MENU KANTON

(vanaf 2 personen)

KA HEUN AP PIEEN

geurige bladerdeeg gevuld met eendefilet in exotische saus

PING POEN

*Kantonees voorgerecht bestaande uit siew mai,
kerry kwok, zeewierkoekje en Chinese mini loempia*

SANG KWAK

gepocheerde tongfilet met krab en garnalen in pikante saus

SEN SIEN

*Kantonese schotel met garnalen, kipfilet, varkensvlees,
groenten en visballetjes*

TIPAN CHIE CHIEUW YUK

aan tafel geflambeerde varkenshaas afgeblust met zwarte bonensaus

PÊCHE MELBA

KOFFIE of (JASMIJN) THEE met PRALINE

€ 28,50 per persoon

VANAF 4 PERSONEN EEN EXTRA HOOFDGERECHT VAN DE CHEF-KOK

ORIENTAALS MENU

(vanaf 4 personen)

SOEP NAAR KEUZE

4 BEREIDINGEN VAN GARNALEN:

*garnalen met chilisaus, garnalen met knoflooksaus,
gestoomde garnalenpasta's en gebakken garnalen*

PEKINGEEND

TIPAN NGAU YUK

*in een gloeiend hete schaal geserveerde ossehaas,
aan tafel geflambeerd en afgeblust met zwarte bonensaus*

MI TJAN YU

*licht gebakken tongfilet met ananas in een zoetzure saus,
geserveerd in een vogelnestje*

TSIE MA KAI

licht krokant gebakken kipfilet in een licht pikante chilisausje

KIKKERBILLEN MET KNOFLOOKSAUS

PASSOA ROMANCE

KOFFIE of (JASMIJN) THEE met PRALINE

€ 29,50 per persoon

SECHUANEES MENU

(vanaf 2 personen)

De Sechuanese keuken kenmerkt zich door gebruik van pepers en pittige kruiden. Dit menu is speciaal samengesteld voor de echte liefhebbers van pittig Chinees eten.

SUUN LAH THONG

zoetzuur pikant gekruide soep met tahoe.

HA PIEEN

gebakken Chinese garnalen met pikante saus

LA TJIEUW NGAU YUK

aan tafel geflambeerd ossehaas afgeblust met pikante, zwarte bonensaus

GON BOA KAI TIN

gesneden kip met verschillende groenten in gonboasaus, geserveerd in een vogelnestje

KON TJIN YU PIEN

licht gebakken tongfilet in een pittig gekruide saus

KIWI EXOTIQUE

cocktail met stukjes kiwi, kiwi likeur, roomijs en slagroom

KOFFIE of (CHINESE) THEE met PRALINE

€ 29,50 per persoon

VANAF 4 PERSONEN EEN EXTRA HOOFDGERECHT VAN DE CHEF-KOK

SHANGHAI MENU

(vanaf 2 personen)

Dit menu is speciaal samengesteld voor de echte liefhebbers van seafood. Diverse vissoorten passeren de revue en de verschillende gerechten worden klaargemaakt volgens chinees receptuur.

HOI SIN SOEP

GROTE CHINESE GARNALEN MET GEGRILDE UTTJES IN EEN CHILISAUS

LICHT KROKANTE ZALMMOOTJE IN KETJAP-SESAM SAUS

SANG KWAK

gepocheerde tongfilet, krab en garnalen in pikante saus

TIPAN HOI SIN

combinatie-schotel met de beste ingrediënten uit de zee waaronder coquilles, tongfilet, visballetjes en garnalen. Deze worden aan tafel geflambeerd en afgeblust met zwarte bonensaus

SUUN TAU HA

grote Chinese garnalen met verse pepertjes en een vleugje knoflook

SURPRISE DESSERT

KOFFIE of (JASMIJN) THEE met PRALINE

€ 34,50 per persoon

VANAF 4 PERSONEN EEN EXTRA HOOFDGERECHT VAN DE CHEF-KOK

TA PING LOO

*(vanaf 2 personen)
(per tafel te bestellen)*

TA PING LOO IS EEN CHINESE BOUILLON FONDUE
DIE DOOR UZELF AAN TAFEL WORDT KLAARGEMAAKT.
DEZE SPECIALITEIT IS NIET ALLEEN LEKKER
MAAR HET IS OOK EEN GEZELLIGE MANIER VAN DINEREN.

ALS VOORGERECHT WORDT PANGSIT GORENG GESERVEERD.

CHINESE BOUILLON FONDUE OMVAT DE VOLGENDE INGREDIËNTEN:
VARKENSVLEES, KIPFILET, OSSEHAAS,
CHINESE GARNALEN, VISBALLETTJES,
TAUFU, GROENTEN EN CHINESE FONDUE-MIE.

ALS BIJGERECHT WORDT NASI EN BAMI GESERVEERD,
MET DIVERSE SAUZEN.

ALS NAGERECHT KUNT U GENIETEN
VAN EEN OVERHEERLIJKE GRAND DESSERT.

DIT MENU WORDT AFGESLOTEN MET NAAR KEUZE
KOFFIE OF (JASMIJN) THEE MET PRALINE.

€ 29,50 per persoon

TIPAN GERECHTEN

*TIPAN IS EEN LICHT GEKRUID GERECHT DAT BEREID IS MET
CHINESE ZWARTE BOONTJES,
KNOFLOOK EN PAPRIKA'S. CHINESE ZWARTE BOONTJES ZIJN KRUIDEN
DIE GROEIEN IN HET UITERSTE NOORDEN VAN CHINA.
DE SPECIFIEKE SMAAK VAN DIT GERECHT WORDT VOOR EEN BELANGRIJK
DEEL HIERAAN TOEGESCHREVEN.*

*DIT GERECHT WORDT OPGEDIEND OP EEN GLOEIEND HETE SCHAAL EN
AAN TAFEL GEFLAMBEERD.*

U HEBT DE KEUZE UIT DE VOLGENDE GERECHTEN:

<i>VARKENSVLEES</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>KIPFILET</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>TONGFILET</i>	<i>€ 18,50</i>
<i>KIKKERBILLEN</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>OSSEHAAS</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>PEKINGEEND</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>KOTA RADJA, COMBINATIESHOTEL VAN KIPFILET, VARKENSVLEES, GARNALEN EN OSSEHAAS</i>	<i>€ 20,50</i>
<i>GARNALEN</i>	<i>€ 19,90</i>
<i>HOI SIN, COMBINATIESHOTEL MET DE BESTE INGREDIËNTEN UIT DE ZEE, WAARONDER COQUILLES, TONGFILET, VISBALLETTJES EN GARNALEN</i>	<i>€ 20,90</i>

VLEESGERECHTEN

met nasi goreng, bami goreng of witte rijst

<i>Babi Pangang in pikante saus (extra mager vlees)</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Kleine portie Babi Pangang</i>	<i>€ 10,90</i>
<i>Babi Pangang van spek</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Babi Ketjap</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Babi Pangang Royal (babi pangang, babi pangang van spek en tsa sew geserveerd met ketjap- en babipangsaus</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Tsa Sew, geroosterde Chinese Babi Pangang .</i>	<i>€ 14,50</i>
<i>Koe Loe Yuk (varkensvleesballetjes met vruchtjes in zoetzure saus)</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Varkenshaas met kerrysaus</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Varkenshaas met ketjapsaus</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Varkenshaas met knoflooksaus</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>Runderhaas met champignons.....</i>	<i>€ 17,40</i>
<i>Runderhaas met pikante saus</i>	<i>€ 17,40</i>
<i>Runderhaas met knoflooksaus</i>	<i>€ 17,40</i>
<i>Runderhaas met Chinese paddestoelen</i>	<i>€ 17,90</i>
<i>Peking Eend: geroosterde Pekingend op Kantonese wijze klaargemaakt, geserveerd met pruimensaus</i>	<i>€ 18,90</i>

KIPGERECHTEN

met nasi goreng, bami goreng of witte rijst

<i>Gesneden kip met cashewnoten</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Chili kai, gewokte schotel van kipfilet in een licht pikante chilisausje, afgemaakt met een vleugje knoflook</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Tsie ma kai, licht krokant gebakken kipfilet in ketjapsaus met uien en sesamzaadjes</i>	<i>€ 16,90</i>
<i>Gesneden kip met kerrysaus</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Gesneden kip met ketjapsaus</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>Gesneden kip met knoflooksaus</i>	<i>€ 13,90</i>
<i>KipTsiang, licht gebakken kipfilet met knoflook in botersaus</i>	<i>€ 15,90</i>

RODE WIJNEN

FRANKRIJK

Cotes-du-Rhone Grand Veneur **23,50**
Frankrijk, streek Chateau-Neuf-du-Pape
Veel fruit, kruidigheid, houtopvoeding,
frisse, lange afdonk

SPANJE

Rioja Tinto Vina Diezmo **19,90**
Spanje, Rioja, Dio
Frisse, fruitige wijn, geurend naar rood fruit,
volle, lange afdronk

CHILI

Chili, Fray Leon, Merlot, **18,50**
Chili, Valle Central, Maule Valley
Ronde fruitige wijn met een lange, speelse afdronk

ARGENTINIE

Kaiken Malbec **21,90**
Argentinië, Vianas Kaiken, Mendoza
Volle stevige wijn, met geurig van vanille
En een lange, zware afdronk

ZUID-AFRIKA

Goedverwacht Shiraz **23,50**
Zuid-Afrika, Robertson
Stoere, krachtige en volle wijn,
Kruidig en harmonieus

HUISWIJNEN

	<i>per glas</i>	<i>per fles</i>
<i>Oude Kaap, Zuid-Afrika wit</i>	<i>3,20</i>	<i>15,50</i>
<i>Oude Kaap, Zuid-Afrika rood</i>	<i>3,20</i>	<i>15,50</i>
<i>Navarra, Spanje rose</i>	<i>3,20</i>	<i>15,50</i>

WITTE WIJNEN

FRANKRIJK

Domaine Reine Juliette, Picpoul de Pinet *20,90*
Languedoc-Roussillon
Uitbundige geur van bloemen met een
Fruitachtige ondertoon.

FRANKRIJK

Chablis Domaine Jean-Claude Bessin *29,00*
Bourgogne
Pure Chablis, met tonen van citrus en een lichte
minerale toon

CHILI

Sauvignon Blanc, Fray Leon *18,50*
Chili, Valle Central, Maule Valley
Heerlijke geconcentreerde geur, fris en vol fruit

ARGENTINIE

Tierra d Antes Chardonnay *18,50*
Argentinië, Mendoza
Een geode wijn met een herkenbaar en
fruitig karakter

ZUID-AFRIKA

Goedverwacht Colombar *20,90*
Wijn van Westkaap
Stevige sterke wijn, goede smaak en lange
volle afdronk