



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 genussvolle 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, Schweinehackfleisch-Teigtaschen, Gemüse-Frühlingsrollen und Crevetten in einer Panko-Panade, serviert mit drei verschiedenen Saucen

2. Gang

Tom Kha Gai

Kokosmilch-Suppe mit Pouletbruststreifen, leicht gewürzt, mit Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Champignons

3. Gang



Gaeng Klaw Wan Gai

Pouletbruststreifen an grünem Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum, Bambussprossen, Zucchini, Karotten und Brokkoli

Ped Raad Hoi Sin Sauce

Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin Sauce mit Brokkoli, Babymais, Karotten, Zucchini und Kefen

Nuea Pad Naam Mann Hoi

Gebratene Rindfleischstreifen mit Zwiebeln, Kefen, Champignons, Karotten, Zucchini, Shiitake-Pilze, Babymais und Peperoni, serviert an einer Austernsauce

Goong Piew Wan

Black Tiger Crevetten an einer Sweet-Sour Sauce mit Peperoni, Frühlingszwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Cherrytomaten und Babymais



Pla Raad Prik

Frittierte St. Petersfisch-Filetstücke im Teigmantel an rotem Curry mit Kokosmilch, Pak Choi und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl

4. Gang

Mango-Passionsfrucht Sorbet serviert mit weissem Rum

■ Menü komplett, pro Person	CHF 71.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF 61.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF 58.00



pikant



scharf



■ «Lotusblüte» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Gai Satay

Zwei frittierte, zarte Pouletfleisch-Spiesschen serviert mit einer pikanten Erdnusssauce und einer süss-sauren Sauce mit Gurken, Peperoni und Schalotten

2. Gang

Yam Nue Yang

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

3. Gang

Gaeng Curry Gai

Pouletbruststreifen an Paneng-Curry mit Kokosmilch, Ananas, Thai-Basilikum, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen

Pad Gra Prow

Schweinefleisch gehackt an einer Austernsauce mit Chili, Thai-Basilikum, Peperoncini und Schlangenbohnen

Ped Raad Hoi Sin Sauce

Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin Sauce mit Brokkoli, Babymais, Karotten, Zucchini und Kefen

Gaeng Masaman Nuea

Rindfleischstreifen an Masaman-Curry mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Erdnüsse, Peperoni, Cherrytomaten und frittierten Schalottenflocken

Goong Piew Wan

Black Tiger Crevetten an einer Sweet-Sour Sauce mit Peperoni, Frühlingszwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Cherrytomaten und Babymais



4. Gang

Glacekugel nach Wahl mit oder ohne Rahm

■ Menü komplett, pro Person	CHF 69.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF 62.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF 59.00



pikant



scharf

Alle Preise in CHF inkl. Mwst



■ «Buddha» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Poh Pia

Eine hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle, knusprig frittiert, serviert mit einer Sweet Chili Sauce

2. Gang

Sam Tam Thai

Thai-Papayasalat mit Chilli, Schlangenbohnen, Cherrytomaten, Karotten und Erdnüssen

3. Gang

Pad Thai mit Poulet

Gebratene Reismudeln mit Ei, Sojasprossen, Kabis, Brokkoli, Lauch und gehackten Erdnüssen



Gaeng Kiew Wan

Tofu an grünem Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Thai-Basilikum, Bambussprossen, Zucchini, Karotten und Brokkoli



Pla Raad Prik

Frittierte St.Petersfisch-Filetstücke im Teigmantel an rotem Curry mit Kokosmilch, Pak Choi und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl

Nuea Pad Naam Mann Hoi

Gebratene Rindfleischstreifen mit Zwiebeln, Kefen, Champignons, Karotten, Zucchini, Shiitake-Pilze, Babymais und Peperoni, serviert an einer Austernsauce



Gaeng Curry Ped

Entenbrust grilliert und tranchiert an rotem Curry mit Kokosmilch, Ananas, Cherrytomaten, Fühlingszwiebeln und Thai-Basilikum

4. Gang

Frittierte Banane mit Vanilleglace und Honig

■ Menü komplett, pro Person	CHF 73.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF 65.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF 59.00



pikant



scharf

Alle Preise in CHF inkl. Mwst



■ «Siam Menü» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Malou-Platte

Pouletfleisch-Spiesschen, Schweinehackfleisch-Teigtaschen, Gemüse-Frühlingsrollen und Crevetten in einer Panko-Panade, serviert mit drei verschiedenen Saucen

2. Gang

Sam Tam Thai

Thai-Papayasalat mit Chilli, Schlangenbohnen, Cherrytomaten, Karotten und Erdnüssen

3. Gang

Gai Pad Med Mamvang

Gebratene Pouletbruststreifen an einer Sweet Chili Sauce mit Cashew-Nüssen, Chilipaste, Karotten, Stroh-Pilzen, Champignons, Peperoni, Zucchetti und Lauch



Gaeng Masaman Nuea

Rindfleischstreifen an Masaman-Curry mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Erdnüsse, Peperoni, Cherrytomaten und frittierten Schalottenflocken

Goong Piew Wan

Black Tiger Crevetten an einer Sweet-Sour Sauce mit Peperoni, Frühlingszwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Cherrytomaten und Babymais



Pla Paneng

Gebratenes Lachsfilet an Paneng-Curry mit Thai-Auberginen, Kabis, Baby-Auberginen und Kaffirblätter

4. Gang

Kokosnuss Panna Cotta

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

■ Menü komplett, pro Person	CHF 89.00
Menü ohne 1. Gang, pro Person	CHF 81.00
Menü ohne 2. Gang, pro Person	CHF 74.00



pikant



scharf



■ «Bangkok» (Menü ab 10 Personen)

1. Gang

Duett von Satay und Wan-Tan

Zwei typische Thai-Vorspeisen mit Erdnuss- und Sweet Chili Sauce

2. Gang

Gai Pad Bai Kar Praow

Gebatene Pouletbruststreifen an einer Austernsauce, kräftig gewürzt, mit Knoblauch, Schlangenbohnen, Thai-Basilikum, Thai-Auberginen, Karotten, Strohpilzen und Babymais

Ped Raad Hoi Sin Sauce

Entenbrust grilliert und tranchiert an einer leicht süsslichen Hoi-Sin Sauce mit Brokkoli, Babymais, Karotten, Zucchini und Kefen

Gaeng Masaman Nuea

Rindfleischstreifen an Masaman-Curry mit Kokosmilch, Kartoffelwürfel, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Erdnüsse, Peperoni, Cherrytomaten und frittierten Schalottenflocken

Goong Piew Wan

Black Tiger Crevetten an einer Sweet-Sour Sauce mit Peperoni, Frühlingszwiebeln, Gurken, Ananas, Judasohr-Pilzen, Cherrytomaten und Babymais



Pla Raad Prik

Frittierte St.Petersfisch-Filetstücke im Teigmantel an rotem Curry mit Kokosmilch, Pak Choi und Thai-Basilikum, gebettet auf Chinakohl

3. Gang

Eine Kugel Kokosglace mit Rahm

■ Menü komplett, pro Person

CHF 59.00



pikant



scharf

Alle Preise in CHF inkl. Mwst



■ 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.

Bei den Hauptgerichten werden alle Gerichte in die Mitte serviert und jeder kann sich schöpfen was er/sie möchte. So kann jeder Gast eine kleine kulinarische Reise durch Thailand erleben.

Räumlichkeiten

Je nach Grösse der Veranstaltung, können wir Ihnen das Malou bis zu 90 Personen anbieten

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.

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 einen Tag 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.

Deklaration Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch

Crevetten & Fisch: Asiatische Gewässer, Nordsee

Ente: Ungarn, EU

Poulet: Schweiz

Schwein & Rind: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Eier: Familie Blum, Gunzwil LU

Wichtiger Hinweis für Allergiker

Wir arbeiten gewissenhaft und mit Sorgfalt. Wir können aber nicht ausschliessen, dass Spuren von Allergenen in Speisen vorhanden sein können, da diese Produkte im täglichen Ablauf vorkommen und verarbeitet werden. Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Crew, wenn Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden!

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

Preis- und Produktänderungen vorbehalten.

Stand April 2025