



FRAU OM KOCHT

ORIGINAL KOREAN CATERING



VORSPEISEN

1

- V01** Yukgesang scharfe Suppe mit Rindfleisch, Sojasprossen, Adlerfarn und Frühlingszwiebeln (2, 3)
- V02** *Miyuk-kuk Suppe aus Rinderbrühe und Algen (1, 2, 3)
- V03** Mu-kuk Suppe aus Rinderbrühe und Rettich (1, 2, 3)
- V04** Kongnamul-kuk Suppe aus Rinderbrühe und Sojasprossen (1, 2, 3)
- V05** Dönsang-kuk Gemüsesuppe (Chinakohl, Spinat oder Mangold), gewürzt mit Sojapaste (1, 2, 3)
- V06** Tschunbyung Frühlingsrolle (1, 2, 3, FF)
- V07** Nokdu-zon Gemüsepfannkuchen mit pürierten Mungbohnen, Klebereis, Frühlingszwiebeln, Kimtschi und Schweinefleisch (3, FF)
- V08** Kimtschi-mandu gebratene Teigtasche mit Kimtschi, Tofu, Rettich, Sojasprossen und Schweinehackfleisch (2, 3, FF)
- V09** Butschu-mandu gebratene Teigtasche mit Silberknoblauch und Schweinehackfleisch (2, 3, FF)
- V10** Oi-son gefüllte Gurke mit mariniertem Rindfleisch, Shiitakepilzen und Ei – süß-sauer (2, 3, FF)

*

FF

1, 2, 3

= ohne Knoblauch

= wählbar für Fingerfood

= wählbar für Menü 1, 2, oder/und 3



KALTE SPEISEN

2

- K01** Kimtschi eingelegerter Chinakohl – **scharf**
(1, 2, 3)
- K02** Zaptschae Glasnudeln mit Morcheln, Shiitakepilzen, Spinat, Gurken, Karotten, mariniertem Rindfleisch
(1, 2, 3)
- K03** Mu-suktschae gebratener Rettich mit Frühlingszwiebeln und fein geschnittenen Peperoni-Streifen
(1, 2, 3)
- K04** Mu-sängtschae Rettichsalat: süß-sauer-scharf angemacht mit Sesamöl und Frühlingszwiebeln – **scharf**
(1, 2, 3)
- K05** Mu-malängi getrockneter Rettich, angemacht mit Sesamöl, geröstetem Sesam, Peperoni-Pulver und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K06** Oi-suktschae gebratene Gurke mit Shiitakepilzen und fein geschnittenen Peperoni-Streifen
(1, 2, 3)
- K07** Schikimtschi-namul blanchierter Spinat: angemacht mit Sesamöl, gerösteten Sesam und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K08** Gosari-namul Adlerfarn gedünstet mit Wildsesamöl, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K09** Tschü-namul getrocknete Aster: gedünstet mit Wildsesamöl, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K10** Gogumazulgi-namul getrocknete Süßkartoffelstängel: gedünstet mit Distelöl, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K11** Hobakogari-namul getrocknete Zucchini: gedünstet mit Wildsesamöl, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K12** Schiregi-namul getrocknetes Rettich-Grün: gedünstet mit Wildsesamöl, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K13** Dorasie-namul getrocknete Glockenblumen-Wurzeln: gedünstet mit Distelöl, geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- K14** *Gyusatschae Salat mit Senfsoße: mit Rindfleisch, Weißkraut, Karotten, Gurken, Peperoni und Pinienkernen
(1, 2, 3)
- K15** Dubu-zon gebackener Tofu, mit gewürzter Sojasoße übergossen
(1, 2, 3)



- K16** Dubukimtschi-mutschim gebackener Tofu mit Kimtschi und Sojasprossen – angemacht mit Sesamöl, Sojasoße und Frühlingszwiebeln (1, 2, 3)
- K17** Tangpyung-tschae Mungbohnengelee mit Karotten, Gurken und Peperoni – mit gewürzter Sojasoße übergossen (1, 2, 3)
- K18** Gogi-zon Minifleischtaler aus Rinderhackfleisch und Tofu (2, 3, FF)
- K19** Känip-zon Wildsesamblatt gefüllt mit Rinderhackfleisch, Tofu und Frühlingszwiebeln, mit Ei paniert (2, 3, FF)
- K20** Känip-namul blanchierte Wildsesamblätter, gedünstet mit Sesamöl, Frühlingszwiebeln und Sojasoße (1, 2, 3, FF)
- K21** Gotschu-zon grüne Peperoni, gefüllt mit Rinderhackfleisch, Tofu und Frühlingszwiebeln, mit Ei paniert (2, 3, FF)
- K22** *Sängson-zon paniertes Rotbarsch- oder Kabeljaufilet (2, 3, FF)
- K23** *Hobak-zon panierte Zucchini (1, 2, 3, FF)
- K24** Sanzok Spieße mit Rindfleisch und Frühlingszwiebeln (2, 3)
- K25** *Saeu-tügim frittierte Garnelen – nach Wunsch vor Ort frittiert (2, 3, FF)
- K26** *Pimang-tügim frittierte Paprika – nach Wunsch vor Ort frittiert (1, 2, 3, FF)
- K27** *Yangpa-tügim frittierte Zwiebeln – nach Wunsch vor Ort frittiert (1, 2, 3, FF)
- K28** *Yatschä-tügim frittiertes Gemüse – nach Wunsch vor Ort frittiert (1, 2, 3, FF)
- K29** Tschobap / Sushi mit Garnelen, Tintenfisch, *geformtem Krebsfleisch, *geräuchertem Lachs und frittierte Tofutasche (2, 3, FF)
- K30** Kimbap in Seetangblatt gerollter Reis mit verschiedenen Gemüsen mit oder ohne mariniertem Rindfleisch; **alternativ** wahlweise gefüllt mit Lachs + Rucola, Thunfisch + Gurke oder Avocado + geformtem Krebsfleisch (2, 3, FF)
- K31** Känip-zorim eingelegte Wildsesamblätter mit gewürzter Sojasoße, kurz gekocht (1, 2, 3)

* = ohne Knoblauch
 FF = wählbar für Fingerfood
 1, 2, 3 = wählbar für Menü 1, 2, oder/und 3



Alle Gerichte außer Fingerfood werden mit Reis serviert.

WARME SPEISEN

4

- W01** Galbizim 1 geschmorte Rinderrippchen, mariniert in Sojasoße und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- W02** Galbizim 2 geschmorte Schweinerippchen, mariniert in Peperoni-Paste, Sojasoße, Ingwer und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- W03** Bulgogi 1 geschnetzeltes Rindfleisch, mariniert in Sojasoße und Frühlingszwiebeln
(1, 2, 3)
- W04** Bulgogi 2 geschnetzeltes Schweinefleisch, mariniert in Peperoni-Paste, Sojasoße, Ingwer und Frühlingszwiebeln – **scharf**
(1, 2, 3)
- W05** Dakdori-tang Hühnerfleisch mit Karotten und Shiitakepilzen in Sojasoße, Ingwer und Frühlingszwiebeln – **nach Wunsch scharf oder nicht scharf**
(2, 3)
- W06** Ozingo-bokm Tintenfisch mit grünen und roten Peperoni, Peperoni-Paste, Sojasoße, Ingwer und Frühlingszwiebeln – **sehr scharf**
(2, 3)
- W07** Kimtschi-bokm in Wildsesamöl gebratener Kimtschi in Wildsesamöl mit Schweinefleisch – **scharf**
(1, 2, 3)

FF
1, 2, 3

= wählbar für Fingerfood
= wählbar für Menü 1, 2, oder/und 3

Alle Gerichte außer Fingerfood werden mit Reis serviert.



NACHSPEISEN

5

- N01** Goail Obstplatte
(1, 2, 3, FF)
- N02** Kyungdan Klebereisbällchen
(2, 3, FF)
- N03** Yakbap süßer Reis mit roten Datteln, Mandeln und Maronen
– gewürzt mit Sojasoße, Sesamöl, Zimt und
Braunzucker
(1, 2, 3, FF)
- N04** Dduk Reiskuchen mit getrocknetem Kürbis,
Schwarzbohnen, Maronen und Walnüssen
(1, 2, 3, FF)
- N05** Hwa-zon Klebereistaler mit roten Datteln und Beifuß
(2, 3, FF)
- N06** Sikhye koreanisches Malzgetränk mit Reis, ein Hauch von
Ingwer und Pinienkernen (2, 3)

FF
1, 2, 3

= wählbar für Fingerfood
= wählbar für Menü 1, 2, oder/und 3

