

Chinesisches Neujahrsbuffet

Das Jahr des Hasen

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Feiern Sie mit uns das "Jahr des Hasen". Aus Anlass des Neujahrsfestes laden wir zum Neujahrsbuffet ein, pro Person € 37,50.

Die Feier findet am **5. Februar 2011** von 18:00 bis 20:30 Uhr und von 20:30 bis 23:00 Uhr.

Ein traditionelles chinesisches Essen. Dieses besondere Essen wird in China nur einmal im Jahr zelebriert, zum Neujahrstag. Lassen Sie sich dieses außergewöhnliche Ereignis nicht entgehen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter Tel. 040-6520888 oder per E-Mail unter info@ni-hao.de.

Wir wünschen Ihnen ein prosperierend Neues Jahr!

Mit freundlichem Gruß,

Ihr NI HAO Team

Blick auf das Neujahrsbuffet

头盘 Verschiedene warme und kalte

Vorspeisen

樟茶鸭 Geröstete Ente eingerollt in

Pfannkuchen

紫菜卷 Gefüllte Seetangrolle

小牛舌头 Kalbszunge

五香牛肉 Traditionell gewürztes Rindfleisch

鹅肉片 In Scheiben geschnittenes

Gänse-Brustfilet

鱼香鱿鱼 Sepia mit fein gemahlenem

Fischfilet



汤 Suppe

虾饺汤 Xiajiao Tang Teigtasche gefüllt mit Krabben, Bambus und Shitaki-Pilzen

沙拉 Salate

南瓜菠萝 Gurken-Ananassalat

白萝卜 Rettich-Salat

什锦沙拉 Gemischter Salat



点心 Dimsum

包子 Bao Zi (Gedämpftes Brötchen gefüllt mit Fleisch, Gemüse)

锅贴 Guo Tie (Gebackene Teigtasche gefüllt mit Fleisch und Gemüse)

烧卖 Sieu Mai

饺子 Jiao Zi

韭菜饺 Jiu Cai Jiao (Gedämpfte Teigtasche gefüllt mit Fleisch- und Knoblauchblätterfüllung)

餐 Gerichte

青炒小白菜 Sautiertes Shanghai-Paksoy

香菇菜心 Chinesisches Gemüse mit Pilzen

青葱炒芋头 Taro mit Schnittlauch

豆腐干 Getrocknem Tofu

麻婆豆腐 Tofu in scharfer Soße

烤鸭 Knusprig geröstete Ente

栗子鸡肉 Perlhuhn mit Maronen und Taro

羊腩煲 Geschmorter Lammsbauch

羊扒 Lammcarree mit rotem Chili

合川牛肉 Rinderfilet mit Szechuan Sauce

红烧肉 Traditionell gedünstetes Schweinefleisch

五香烤肉 Gerösteter Schweinebauch

梅菜烤肉 Gedämpftes Schweinefleisch

生蚝 Frische Austern

松子鱼 Gebackener Rotbarsch mit Pinienkernen in süßsaurer Sauce

甜酸虾 Hummerkrabbe in süßsaurer Sauce

姜葱大虾 Gambas mit Ingwer und Lauchzwiebeln

咸鱼 Gesalzener Kabeljau

烤鱿鱼 Gegrillte Calamari



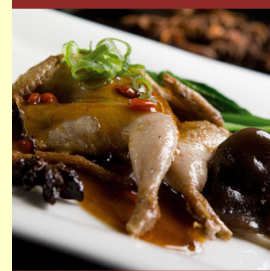
甜品 Nachtisch

青田年糕 Niangao (Reiskuchen)

芝麻球 Gefülltes Reiskällchen mit Lotuspaste

八宝汤 Traditionell chinesische Dessertsuppe

NI HAO



MODERNE CHINESISCHE KÜCHE
RESTAURANT · BAR · CONFERENCE

Wandsbeker Zollstr. 25-29
22041 Hamburg
040 - 65 20 888
www.ni-hao.de
info@ni-hao.de
täglich 12.00-23.00 Uhr