



# Buffet

## Restaurant Shangrila

Åbent alle ugens dage fra kl. 13.00 - 22.00

### Luksus kinesisk buffet

(Alle ugens dage fra kl. 17.00 - 21.30)

#### Velkomstdrink

(minimum 10 personer - kun ved bordbestilling)

#### Suppe

#### Stort udvalg af sushi

#### Mongolian barbeque

(Mongolian barbeque er det traditionsrige og årtusinde gamle kinesiske køkkens redskab, hvori kød og grøntsager tilberedes i løbet af få minutter så smagsstoffer, kraft og næringsstoffer bevares). Består af oksekød, svinekød, kylling og lammekød, bacon, flere forskellige grøntsager, flere slags saucer.

#### Kinesiske varme retter

Kylling i karry, Oksekød i østerssauce, Crispy kylling  
Tigerrejer i chilisauce, Andesteg i champignonsauce,  
Oksekød a la Shanghai, Tigerrejer i hvidløgssauce,  
Boller i karry, Indbagte tigerrejer, Indbagt kylling,  
Kyllingevinger, Kylling på spyd, Miniforårsruller,  
Dybtstegte blæksprutteringe, Honningmarineret spareribs,  
Svinekød i sur-sødsauce, Hjemmelavede forårsruller,  
Kylling i Teriyakisauce, Stegte ris, Stegte nudler,  
Kinesisk brød, Sesamboller, Pommes frites.  
(Der kan forekomme udskiftning til nye retter)

**Frisk frugt og salatbar**

**Kaffe og thé**

### Spis alt hvad De kan

Mandag - Torsdag.....kr. 149,-

Fredag - Søndag.....kr. 169,-

(Børn under 12 år 1/2 pris)



# Menuer

## Menu 1 (min.2 couverter)

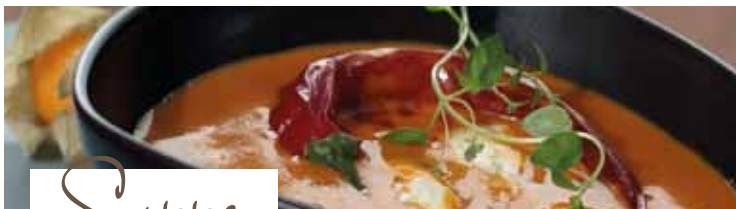
- Forret:** Hjemmelavede Forårsruller
- Hovedret:** Indbagte tigerrejer med sur-sødsauce, kylling med cashewnødder, stegte nudler
- Dessert:** Pandekage med is
- Pris per couvert. .... kr.169,-

## Menu 2 (min.3 couverter)

- Forret:** Pekingsuppe
- Hovedret:** Tigerrejer i karry, oksekød med sæson grøntsager, andesteg med champignon og bambus, stegte nudler
- Dessert:** Dybstegt banan med is
- Pris per couvert. .... kr.189,-

## Menu 3 (min.4 couverter)

- Forret:** Wan Tan Suppe
- Hovedret:** Indbagte tigerrejer med sur-sødsauce, alt godt fra havet, sprødstegte and med sur-sødsauce, oksekød med broccoli i østersauce
- Dessert:** Frisk frugt med is
- Pris per couvert. .... kr. 209,-



## Suppe

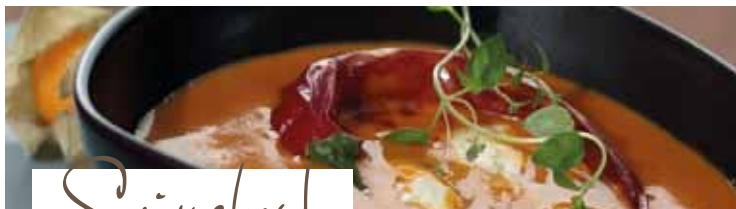
1. Peking suppe .....45,-
2. Hønskød suppe .....45,-
3. Majssuppe .....45,-
4. Aspargessuppe .....45,-
5. Wan Tan suppe.....49,-
6. Sea food suppe .....49,-

## Forretter

10. Miniforårsruller (5 stk).....45,-
11. Hjemmelavede forårsruller.....45,-
12. Rejercocktail .....49,-
13. Indbagte tigerrejer (4 stk).....49,-

## Fiskeretter

20. Indbagte Tigerrejer med sur-sødsauce(12 stk).....139,-
21. Tigerrejer i karry.....139,-
22. Tigerrejer med ingefær og forårsløg.....139,-
23. Tigerrejer med sæson grøntsager.....139,-
24. Sprødstegte Tigerrejer med salt og peber .....139,-
25. Tigerrejer i sur-sødsauce( ikke indbagte).....139,-
26. Tigerrejer i chilisauce .....139,-
27. Kammuslinger med sukkerærter i hvidløgsauce..... 199,-
28. Dampet rødspætte med ingefær og forårsløg.....199,-
29. Dybstegt blækspruttering med sur-sødsauce.....139,-
30. Finskåret blæksprutter med sæson grøntsager .....139,-
31. Finskåret blæksprutter med chilisauce.....139,-



## Svinekød

- 40. Svinekød i sur-sødsauce ..... 109,-
- 41. Svinekød med sæson grøntsager ..... 109,-
- 42. Svinekød med cashewnødder ..... 109,-
- 43. Svinekød med porrer ..... 109,-

## Oksekød

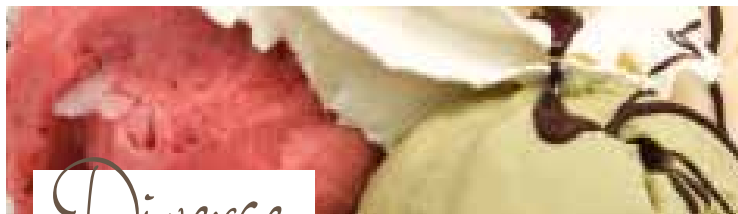
- 50. Oksekød med sæson grøntsager ..... 119,-
- 51. Oksekød med broccoli i østersauce ..... 119,-
- 52. Oksekød med sukkerærter i hvidløgsauce ..... 119,-
- 53. Oksekød med chilisauce ..... 119,-
- 54. Oksekød i karry ..... 119,-
- 55. Oksekød med porrer ..... 119,-

## Fjerkræ

- 60. Kylling i black bean sauce ..... 109,-
- 61. Kylling med sæson grøntsager ..... 109,-
- 62. Kylling i chilisauce ..... 109,-
- 63. Kylling med cashewnødder ..... 109,-
- 64. Kylling i karry ..... 109,-
- 65. Kylling i sur-sødsauce ..... 109,-
- 67. Andsteg med champignon og bambus ..... 139,-
- 68. Andsteg med ananas og sur-sødsauce ..... 139,-
- 69. Andsteg med sæson grøntsager ..... 139,-

## Vegetar

- 75. Stegte blandet grøntsager ..... 99,-
- 76. Stegte champignon og bambus ..... 99,-
- 77. Stegte blandet grøntsager, To Fu ..... 99,-
- 78. Stegte ris med grøntsager ..... 99,-
- 79. Stegte nudler med grøntsager ..... 99,-



## Diverse

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 84. | Stegte ris med kylling.....             | 109,- |
| 85. | Stegte ris med oksekød.....             | 109,- |
| 86. | Stegte ris med rejer.....               | 109,- |
| 87. | Stegte nudler med kylling.....          | 109,- |
| 88. | Stegte nudler med oksekød.....          | 109,- |
| 89. | Stegte nudler med rejer.....            | 109,- |
| 90. | Oksekød på jernfad med grøntsager.....  | 139,- |
| 91. | Andesteg på jernfad med grøntsager..... | 139,- |

## Børnemenu

- |     |                                    |      |
|-----|------------------------------------|------|
| 95. | 1/4 Kylling med pommes frites..... | 59,- |
| 96. | Fiskefilet med pommes frites.....  | 59,- |
| 97. | Pølser med pommes frites.....      | 59,- |

## Dessert

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 100. | Pandekager med is.....                        | 45,- |
| 101. | Frisk frugt med is.....                       | 45,- |
| 102. | Dybsteget banan med is.....                   | 45,- |
| 103. | Vanille is med flødeskum, chokoladesauce..... | 45,- |
| 104. | Bananasplit.....                              | 49,- |
| 105. | Børneis.....                                  | 45,- |



# Kaffe & The

106. The.....	25,-
107. Kaffe .....	25,-
108. Irish kaffe .....	49,-
109. Fransk kaffe m/Grand Marnier .....	49,-

# Øl & vand

	25cl	50cl	75cl
110. Carlsberg fadøl .....	34,-	55,-	72,-
111. Tuborg Classic .....	37,-	57,-	76,-
98. Grimbergen Double .....	39,-	59,-	79,-
112. Japansk øl Asahi 33cl .....			49,-
113. Kinesisk øl Tsingtao 33cl .....			49,-
114. Thailandsk øl Chang 32cl .....			49,-
115. Vietnamesisk øl Saigon 35,5cl .....			49,-
116. Singapore øl Tiger 33cl .....			49,-
117. Jacobsen Brown Ale 33cl .....			49,-
118. Tuborg 33cl .....			39,-
119. Tuborg Superlight 33cl .....			39,-
	25cl	50cl	75cl
120. Coca Cola .....	33,-	52,-	66,-
121. Coca Cola Zero .....	33,-	52,-	66,-
122. Fanta .....	33,-	52,-	66,-
123. Sprite .....	33,-	52,-	66,-
124. Schweppes Lemon .....	33,-	52,-	66,-
125. Dansk vand med/uden Citrus .....	33,-	52,-	66,-
	25cl	50cl	75cl
126. Æblejuice .....	27,-	45,-	59,-
127. Appelsinjuice .....	27,-	45,-	59,-
128. Sommersby Æble 27,5cl .....			49,-
129. Grønnegaarden Hyldeblomst 33cl .....			45,-
130. Kildevand 50cl .....			29,-
131. Isvand (Gratis ved køb af vin) .....			20,-



## Hvidvine

Glas      1/2 fl.      1/1 fl.

150.	Rosedale Ridge Chardonnay, Australien	49,00	99,00	188,00
------	--	-------	-------	--------

151. Riesling Charles Sparr, Frankrig  
Smagen har blød fylde og god struktur. Her er noter af citrus og moden ananas i baggrunden. En dejlig friskhed giver en vin med lang eftersmag.



152. Viña Tarapacá, Sauvignon Blanc, Chile  
Sprød og lækker hvidvin med flotte grønne reflekser i glasset. Duften er præget af frisk græs og hyldeblomster.



153. Chablis, "Le Carré De César",  
Château De Maligny, Frankrig  
Vinen har en lys farve med grønne reflekser, smagen er karakterfuld, velfbalanceret med fine nuancer og en dejlig "blomstrende" bouquet.



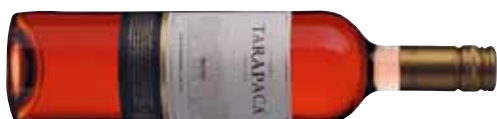
## Rosévine

154	Rosedale Ridge, Shiraz Rosé Australien	49,00	99,00	188,00
-----	---	-------	-------	--------

En klar pink farve i glasset. Duften er intens med aroma fra ananas og banan. En god balance mellem den friske frugt og den lette sødme.



155. Viña Tarapacá, Rosé  
Cabernet Sauvignon Syrah, Chile  
Smagen er overvældende, meget elegant og alligevel med en god dybde og fylde. Her er både solbær og friske druer.





# Rødvin

Glas      1/2 fl.      1/1 fl.

156.	Rosedale Ridge Shiraz/Merlot, Australien	49,00	99,00	188,00
------	---	-------	-------	--------

157. Château La Croix de Saint Georges, Frankrig  
Smagen er blød med toner af kirsebær og solbær. Eftersmagen er vedvarende og fløjlsblød.



158. Homestead Range Pinotage, Sydafrika  
Vinen opleves med en intens mørkerød farve med en lys, rød kant i glasset. I næsen mødes man af søde krydderier, blomster og morbær med hint af vanilje



159. Castellani Nero D'avola Merlot Igt  
Duften er præget af mørk moden frugt fra Nero d'Avola-druen og et indsmigende solbær strejf fra Merlot-druen.



160. Fabiano Ripasso della Valpolicella  
Smagen er mediumfyldig med en anelse krydderi, afbalanceret af den fede modnefrugt.



161. Milton Park, Shiraz, Thorn-Clarke, Australien  
Smagen er herlig saftig med sorte bær, tanniner der er bløde og modne, samt en god luftighed i frugten.



162. Viña Tarapacá, Cabernet Sauvignon, Chile  
Vinen er dyb rubinrød i glasset med en duft af modne solbær og kirsebær samt noter af mynte, tobak og krydderier såsom sort peber og vanilje.



163. Trumpeter Malbec, Argentina  
Trumpeter Malbec har en tæt, mørk farve i glasset og duften af kirsebær efterfølges af en snert af kanel og søde krydderier.







## Mousserende

1/1 fl.

### 164. Mont Marcal Cava Brut, Spanien

198,00

Blank og klar i glasset med smukke små bobler. Duften er præget af grønne noter med græs, citrus og æbler. Smagen er tør med frisk frugt og gode bløde bobler.



## Hedvin

### 165. Barros Ruby Port, Portugal

5 cl.

25,00

Duften er sødmefuld med masser af røde bær. Smagen er fyldig med god sødme og fin balance. Lang tæt eftersmag afslutter denne Ruby.

### 166. Martini Rosso

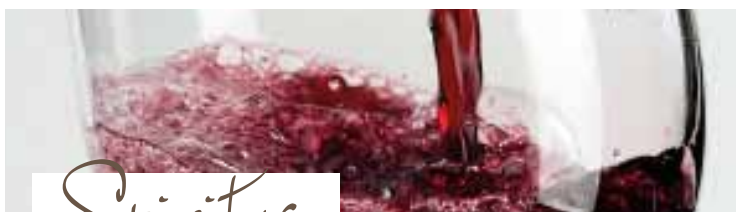
25,00

### 167. Martini Bianco

25,00

### 168. Martini Dry

25,00



# Spiritus

	2 cl.
143. Camus V.S.O.P. Elegance, cognac	28,00
144. Renault Carte Noir	35,00
145. Tullamore Dew	28,00
146. Marlborough Gin	25,00
147. Absolut Vodka	25,00
148. Gruzan Estate Light Rum	25,00
149. Gammel Dansk	25,00
150. Baileys Irish Cream	28,00
151. Grand Marnier Gul	28,00
152. Drambuie	28,00
153. Akvavit	25,00
154. Cointreau	28,00
155. Sake kande	88,00



# Restaurant Shangrila

KINESISK RESTAURANT

Åbent alle ugens dage fra 16.00 - 22.00

## Buffet Ud Af Huset

Vi leverer til alle festlige arrangementer, f.eks. firmafester, julearrangementer, konfirmationer og fødselsdag. Nedenfor vises 4 buffeter. Skulle disse ikke opfylde jeres ønsker, så ring og lad os aftale et møde, hvor vi sammensætter en menu efter jeres personlige ønsker.

### Buffet A

Hjemmelavede forårsruller. Indbagte tigerrejer. Dybstege blæksprutteringe. Svinekød i sur-sødsauce. Oksekød i chilisauce. Kylling i karry. Stegte ris. Stegte nudler.

*(min. 10 couverter)*

**Pris pr.couvert Kun 109,- kr.**

### Buffet B

Hjemmelavede forårsruller. Indbagte tigerrejer. Indbagte kylling. Dybstege Wan Tan. Kylling i sur-sødsauce. Oksekød i chilisauce. Andesteg med bambus og champignon.

Stegte ris. Stegte nudler.

*(min. 15 couverter)*

**Pris pr.couvert Kun 119,- kr.**

### Buffet C

Hjemmelavede forårsruller. Indbagte kylling. Dybstege blæksprutteringe. Svinekød i sur-sødsauce. Tigerrejer i karry. Oksekød i chilisauce. Andesteg med champignon og bambus. Honningmarineret spareribs. Stegte ris. Stegte nudler.

*(min. 15 couverter)*

**Pris pr.couvert Kun 129,- kr.**

### Buffet D

Tigerrejer i hvidløgsauce. Kylling i karry. Oksekød i chilisauce. Andesteg med champignon og bambus. Oksekød a la Shanghai. Kinesisk brød. Svinekød i sur-sødsauce. Kyllingvinger. Indbagte tigerrejer. Hjemmelavede forårsruller. Indbagte kylling. Dybstege blæksprutteringe. Pommes frites. Stegte nudler. Stegte ris. Champignonsauce. Sur-sødsauce. Rejerchips. Ris. Frisk frugt.

*(min. 20 couverter)*

**Pris pr.couvert Kun 139,- kr.**

**Store og små selskaber modtages**

Mad ud af huset -10% rabat på a la carte fra nr.1 - 91

Flegmade 9B - 7100 Vejle

Tlf. 75 82 81 88 Mobil: 53 62 18 88

[www.restaurant-shangrila.dk](http://www.restaurant-shangrila.dk)