

Chinesisches Neujahr

☯ Samstag, 28. Januar 2012 ☯

Wir feiern das Jahr des Drachen. Feiern Sie mit!



Der Drache ist das beliebteste Tierkreiszeichen Chinas und war das Symbol des chinesischen Kaiserhauses. Drachen sind energiegeladen, leicht erregbar, ungeduldig und hartnäckig. Sie sind aber auch zuverlässig, ehrlich, mutig und strahlen Selbstvertrauen aus. Drachen sind im chinesischen Tierkreiszeichen die exzentrischsten Persönlichkeiten.

Typische Berufe: Anwalt, Computerspezialist, Ingenieur, Psychiater.



Das Neujahrsfest (chin. 春節, chunjié „Frühlingsfest“) ist der wichtigste chinesische Feiertag und leitet nach dem Mond-Kalender das neue Jahr ein.

„Als Kind empfand ich die zwei Wochen während des Frühlingsfestes als schönste Zeit des Jahres. Ferien, tagelanges Spielen, Feuerwerk, viele Süßigkeiten und das beste Essen.“

Mengling Tang

Familie Tang lädt Sie ein zum Neujahrsfest

im Restaurant Peking Ente am Samstag den 28. Januar 2012 um 19 Uhr.
Feiern Sie mit uns und genießen Sie ein besonderes Menü abseits unserer Hauskarte.
Speisen Sie zum chinesischen Neujahrsfest wie in Peking.

春節套餐 – Ihr Menü zum chinesischen Neujahr



- 1 **前餐** Vorspeise
- 南瓜肉餅** Kürbis-Kuchen gefüllt mit Hackfleisch
 - 鹽水鴨** Marinierte Ente (ohne Knochen) in Gewürz-Sud geschmort, kalt serviert
 - 尖椒拌蝦皮** Peperoni und getrocknete Shrimps gewürzt mit Sesam-Öl
 - 老媽豆腐** Geräucherter Tofu in Chili-Sauce mit Sesam ㊄㊄



- 2 **正餐** Hauptgang
- 香菠脆皮魚** Rotbarsch knusprig gebacken, dann mit Ananas und Bambus in Austern- und Soja-Sauce im Wok geschwenkt
 - 咖喱牛肉** Rindfleisch geschmort mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln in Curry-Sauce ㊄
 - 椒鹽炸雞** Hühnerfleisch aus der Keule kross gebacken mit gemahlenem Blumenpfeffer und Salz, serviert mit Sauer-Scharf-Sauce ㊄
 - 香菜豆包** Sojabohnen-Blätter gefaltet, kross gebacken, dann gebraten mit Koriander und Frühlingszwiebeln in Austern-Sauce
 - 紅油水餃** Peking-Teigtaschen gekocht, mit Mama Tangs Chiliöl-Sauce ㊄㊄



- 3 **甜點** Dessert
- 雪梨芒果** Chinesische Birne in Rotwein eingelegt, dazu Mango-Sorbet

Menü-Preis pro Person: 25,00 Euro.

Die Anzahl der Plätze ist begrenzt auf fünfzig. Bitte reservieren Sie rechtzeitig bis spätestens 24. Januar unter tang@peking-ente-berlin.de oder 030/229 45 23. Wir beginnen um 19.30 Uhr mit der Vorspeise und bitten um Ihr Erscheinen gegen 19.00 Uhr.

Für große Familien und viele Freunde (6-10 Personen) halten wir gerne einen von vier klassischen chinesischen runden Tischen bereit.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Tang und das Team der Peking Ente Berlin