

# Chuchi Chuchi

Culinary & Culture

*Asiatischer Privater Party Service*



---

Chuchi Riegel  
Feldbergstr. 19  
75210 Keltern-Ellmendingen  
07236 13 09 69  
[www.chuchis.de](http://www.chuchis.de)  
[Info@chuchis.de](mailto:Info@chuchis.de)

## Mabuhay

## Introduction

Ausländische Gäste auf den Philippinen werden öfters angenehm überrascht, wie schnell sie einen Geschmack für die Filipino Küche entwickeln. Die philippinische Küche ist weder pikant noch scharf.

Die Filipinos/Filipinas sind hauptsächlich malaiischen Ursprungs. Spanische, chinesische und amerikanische Einflüsse hinterließen Spuren auf den Inseln, vor allem in kulinarischer Hinsicht. Das Resultat ist ein exotischer Mix, der den Gerichten einen einzigartigen Charakter verleiht. Zusätzlich geben regionale und ethnische Einflüsse eine niemals endende Gourmet-Überraschung.

Welche Speisen in einem philippinischen Haushalt kredenzt werden, hängt von vielen verschiedenen Faktoren wie dem Wetter, religiösen Festivitäten oder der Anwesenheit von Gästen ab. Aber vor allem hängt es von den Kochkünsten der Hausfrau oder des Hausmanns ab.

Lassen Sie sich von meinen Kochkünsten überraschen!

Die Menübeispiele hier können individuell zusammengestellt und umgestellt werden. Jedes Gericht kann einzeln bestellt werden.



Chuchi  
Chuchi



Empanaditas



Halo-Halo



Inun-un



Shrimps Guisado



Pan de sal



Antipasto mit Granatapfel



### OPTION 1

Krabben mit Mais-Suppe  
Lumpia (Frühlingsrollen)  
Plain Rice  
Chop suey (gedünstetes Gemüse)  
Inasal na Manok (gegrilltes Huhn mit Lemon)  
Adobong Baboy (Schweinefleisch mit Lorbeer)  
Carrot Cupcake  
Halo-Halo

# Chuchi Chuchi

### OPTION 2

Hai-xian Suppe (Meeresfrüchte Mix)  
Siopao (Dampfknödel mit Fleisch-/Gemüsefüllung)  
Rind mit Tomaten & gelbe Bohnen  
Lollipops (Hähnchen-Häppchen)  
Golden Fried Chicken mit Shrimp Crackers (Kropek)  
Special Nudel mit Schweine-Streifen  
Fruit Cocktail  
Cassava de Leche



Chuchi

### OPTION 3

Chicken Tinola Suppe  
Special Reis  
Guotie (Teigtaschen in der Pfanne)  
Rind gedünstet Manila style  
Inun-un na Isda (Sauerer Fisch mit Ingwer)  
Special Nudel mit Meeresfrüchte  
Biko (Klebreis in Kokosnußmilch überbacken)

# Chuchi Chuchi

### OPTION 4

Gemüse Suppe  
Special Fried Rice  
Empanaditas  
Rind in Oystersauce  
Shrimps in Garlic Butter  
Fischbällchen in Curry  
Special Nudel mit Schweinestreifen  
Eiersoufflé  
Mango Juice



Chuchi

### OPTION 5

Bola-Bola (Fleischbällchen)  
Sinigang (Philippinischer Sauer-Eintopf mit Gemüse)  
Special Rice  
Rindfleisch mit Brokkoli  
Fischfilet mit Kokosnußmilch & Pfeffer  
Chicken Adobo  
Buko pandan (Kokosstreifen mit Bananastückchen)  
Palitaw  
(Philippinische „schwimmende Süße“ mit Sesam)

## Chuchi Chuchi OPTION 6

Korroke (Japanische Fleischkroketten)  
Special Rice  
Humba (Geschmorte Schweinefleisch mit schwarzen Bohnen)  
Caldereta (Rind-Casserole mit Ananas & Tomaten)  
Chicken Teriyaki  
Leche Flan  
Mango Juice



Chuchi

### OPTION 7

Lumpia (Frühlingsröllchen)  
Kropek (Krabbenchips)  
Huoguo (Feuertopf mit Wahl an Zutaten)  
Special Rice  
Puto (Reiskuchen im Kokosmilch gebacken)

## Chuchi Chuchi OPTION 8

### FINGER-FOOD-MENU

Lumpia (Frühlingsröllchen)  
Kropek (Krabbenchips)  
Siopao (Dampfknoedel mit Fleischfüllung)  
Lollipopos (Hähnchen-Häppchen)  
Empanaditas  
Shrimps-Tempora  
Rinder-Tapas  
Tocino (Schweine-Häppchen)  
Puto (Reiskuchen im Kokosmilch gebacken)  
Cassava-squaires  
Chocolate Fondue



Chuchi