



hausgemachte
THAi
spezialitäten

...die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde,
private Jubiläen und Anlässe aller Art kochen,

... von denen wir von Montag bis Freitag täglich
verschiedene Mittagmenü kochen
und in Bregenz oder Mäder abgeholt werden können,

... die wir auf Bestellung auch für private Anlässe
aller Art, für Firmen, Clubs oder Vereine kochen

Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch
für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.

www.die-thaiküche.tv

17. überarbeitete und ergänzte Auflage April 2020

Liebe Kundin, lieber Kunde und
Freunde der thailändischen Küche,

die thailändische Küche ist wie das Land selbst, exotisch, abwechslungsreich, ein Fest für alle Sinne und zählt zu den besten Küchen der Welt.

Wer schon einmal in Thailand war, kann bestätigen, dass es in diesem Land an fast allen Ecken Restaurants und kleine Imbissstände gibt, in denen rund um die Uhr eine grosse Auswahl an Spezialitäten dieser Küche angeboten und gegessen werden können.

Die thailändische Küche zeichnet sich durch schmackhaftes und fettarmes Essen aus.

Als Zutaten werden fast nur Meeresfrüchte, Huhn, Ente, Schwein, Rind, Nudeln, Gemüse, Reis, Ingwer, Koriander, Curry, Knoblauch, Zitronengras, Kokosnuss, Kokosnussmilch, Thai Basilikum, verschiedene Arten von Chili und vieles mehr verwendet.

In den letzten Jahren haben wegen dem guten Geschmack und der Verwendung von naturbelassenen Lebensmitteln, immer mehr Europäer diese Küche kennen und lieben gelernt.

Wir bieten Mittagmenüs, die Montag bis Freitag täglich in Bregenz oder Mäder im micro-wellengeeignetem Geschirr abgeholt und bei Bedarf daheim oder in der Betriebsküche aufgewärmt werden können.

Zusätzlich bieten wir auf Bestellung für private oder geschäftliche Anlässe aller Art eine Auswahl von fünfzig verschiedenen thailändischen Spezialitäten. Alle hausgemachten und zubereiteten Speisen sind nach original thailändischen Rezepten gekocht. Es werden original thailändische Gewürze verwendet. Als Zutaten und Beilagen, wie Gemüse oder Fleisch, werden von unserer Region und aus dem Spar Sortiment verwendet. Damit Sie die gewünschten Geschmacksnoten erzielen, bieten wir im Sparmarkt Mäder eine grosse Auswahl an frischen thailändischen Kräutern und Gewürzen.

Viele Kunden haben die hausgemachten Spezialitäten probiert, sind davon begeistert und gefragt, ob sie die Rezepte von diesen Spezialitäten bekommen können. Diesem Wunsch sind wir gerne nachgekommen.

Alle, die selbst gerne thailändisches Essen kochen möchten, können sich von allen 50 verschiedenen Menüs im Katalog, die Zutatenrezepte von unserer Homepage www.die-thaikueche.tv unter Informationen und Angebote kostenlos herunterladen.

Wenn Sie eine Beratung über die Verwendung von thailändischen Gewürzen wünschen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung. Tel. +43 (0) 5523/63839 e-mail: thai.spezialitaeten@gmx.at

Wir freuen uns über Ihre Besuche und Anfragen.

Daniel Schöpfer mit Team





Frisch zubereitete **THAI** Menüs zum Abholen

**Wir kochen täglich
verschiedene Mittagmenüs
zum Mitnehmen**

Alle Menüs werden nach original thailändischen Rezepten und mit thailändischen Gewürzen gekocht.

Die Menüs können Montag bis Freitag
zum vereinbarten Zeitpunkt
**im Spar Markt Daniel Schöpfer
Mäder, Neue Landstrasse 40**
abgeholt werden.

Es sind die gleichen Menüs wie im Katalog.

Das heisst: Sie können sich mit einem Mittagmenü von der Qualität der thailändischen Spezialitäten überzeugen, die wir auf Wunsch auch für's Wochenende für Sie, Ihre Freunde und Gäste kochen.

Sie können auch jedes Menü bis 13 Uhr bestellen
und am Abend bis 19 Uhr im
microwellengeeignetem Geschirr im
Geschäft abholen und daheim für sich selbst, die
Familie oder Freunde aufwärmen.

Tel. 05523/63839

Auf Bestellung kochen wir auch mehrere und verschiedene Menüs des Kataloges für Vereine, Familienfeste, private und geschäftliche Anlässe aller Art, Jubiläen, Meetings, Schulungen, Pausen, Besprechungen, Produktpräsentationen, Konferenzen, Besucher und Freunde der thailändischen Küche.

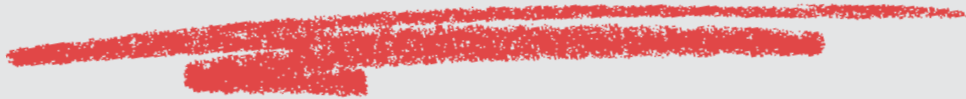
Wir beraten und informieren oder erstellen Ihnen gerne ein Angebot:

Tel. 05523/63839

www.die-thaiküche.tv

Wir kochen für Sie privat **THAi** - Menüs

wenn Sie mehr Freizeit,
kochfreie Tage und Wochenenden haben möchten,
für Familienfeiern, Anlässe aller Art,
Vereine, Singles, Freunde einladen und
wenn Sie etwas nicht Alltägliches bieten wollen.



Alle Menüs aus dem Menükatalog
werden von einer Thailänderin nach original
thailändischen Rezepten und mit thailändischen Gewürzen gekocht.



Die gekochten Menüs können
im microwellengeeignetem Geschirr oder in Warmhalteboxen,
die wir leihweise und kostenlos zur Verfügung stellen,
im Sparmarkt Mäder abgeholt werden.



Wenn Sie die Menüs aus dem Katalog selbst nachkochen möchten,
können Sie die Zutatenrezeptkarten von allen Menüs
von dieser Homepage kostenlos herunterladen.



Alle Zutaten wie Soßen, frische thailändische Kräuter und Gewürze
werden in unserem Sparmarkt Mäder angeboten.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.
Mit freundlichen Grüßen

Daniel Schöpfer
und Team

■ Spar Markt Daniel Schöpfer ■ 6841 Mäder, Neue Landstrasse 40 ■ Tel. 05523/63839 ■
■ e-mail.thai.spezialitaeten@gmx.at ■

hausgemachte **THAI** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



1 Thai Frühlingsrollen



2 Thai Frühlingsrollen mit Garnelen



3 Frühlingsrollen Tungtong



4 Frittierter Garnelenkuchen



5 Gebratenes Huhn in Pandanus-Blättern



6 Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnussauce

hausgemachte **THAI** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mädel abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



7 Gegrillte Schweinefleischspieße mit Erdnusssauce



8 Gebratener Reis mit Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Meeresfrüchten



9 Gebratener Reis mit Gemüse Kaupadpak



10 Würziges gebratenes Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Meeresfrüchte mit Basilikumblätter Kau Padgaprau



11 Gebratener Reis mit Ananas

hausgemachte **THAi** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



12

12 Dünne Reisnudeln gebraten mit Tofu, Gemüse, Ei und Erdnüssen mit Huhn, Schweinefleisch oder Meeresfrüchte Pad Thai



13

13 Würziger Fadennudelsalat mit Huhn, Schweinefleisch oder Meeresfrüchte



14

14 Würziger Garnelen-Salat



15

15 Würziger Hackfleischsalat mit Huhn, Schweine- oder Rindfleisch

Wir sind für Sie da, wenn Sie etwas zum Feiern haben, Besuch erwarten oder einfach selbst keine Lust haben in der Küche zu stehen.

Wir kochen für Sie

THAi
Spezialitäten

aus unserem Katalog.
Sie können die Menüs im Sparmarkt Mäder abholen
Anfragen richten Sie bitte an
Tel. 05523/63839
e-mail:
thai.spezialitaeten@gmx.at

hausgemachte **THAi** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



16 Huhn, Garnelen oder Schweinefleisch gebraten, mit Cashew-Nüssen



19 Garnelensuppe
Tom Yam Gung



17 Huhn, Schweinefleisch, Rindfleisch oder Meeresfrüchte in süß-saurer Sauce



18 Gebratenes Gemüse

Der persönliche
Gutschein nach Wahl, ein
passendes Geschenk für alle
Anlässe und Gelegenheiten



GUTSCHEIN

für ein Menü nach Wahl aus dem Katalog
hausgemachte

THAi

spezialitäten
als Geschenk für

Peter & Petersilie

Es wird nach
thailändischen
Rezepten
gekocht

Info: Tel.+43(0)5523/63839

hausgemachte **THAI** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



20 Hühnersuppe mit Kokosmilch Tom Haka Kai



21 Rotes Curry mit Huhn, Rind-, Puten- oder Schweinefleisch



22 Gegrillte Ente oder Huhn in rotem Curry



23 Grünes Curry mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Huhn oder Fisch



24 Schweinefleisch oder Huhn in Massamancurry



25 Gebratener Fisch mit Chili-oder süß-saurer-Sauce

hausgemachte **THAI** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



26

26 Schweinefleisch, Huhn, Rindfleisch oder Meeresfrüchte in Panaeng-Curry



27

27 Frühlingsrolle, vegetarisch

Hausgemachte Saucen

nach original thailändischen Rezepten

Chilisauc scharf

Mampfaya Soja Sauce

Tapa Soy Sauce

Erdnusssauce

PAD Thai Sauce

Chilisauc

Spar Markt Daniel Schöpfer in Mäder, Neue Landstrasse 40, Tel.+43(0)5523/63839

hausgemachte **THAI** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



28

28 Frühlingsrolle, mit gemischtem Hackfleisch (Rind und Schwein). Auf Wunsch auch mit Huhn.



29

29 Hühnerfleisch mit Cashewkernen



30

30 Hühnerfleisch mit Ingwer und Pilzen

Alle Menüs werden nach original thailändischen Rezepten gekocht. Wir bieten eine grosse Auswahl an hausgemachten Sossen frischen Kräutern und Gewürzen und Gewürze für orientalische Spezialitäten



31

31 Meeresfrüchte mit Chilipaste

genießen und freunden der orientalischen küche bieten wir eine große auswahl an

gewürzen für orientalische spezialitäten

wenn sie fragen haben beraten wir sie gerne

hausgemachte **THAi** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



32

32 Grünes Curry mit Hühnerfleisch und Reismudeln



34

34 Knusprige Reislaiichen mit Erdnuß und thailändischem Wurstsalat



33

33 Garnelen mit Zuckererbsen in süß-saurer-Sauce



35

35 Garnelen mit (Romanesco, Broccoli oder Karfiol) in süß-saurer-Sauce

hausgemachte **THAi** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mädel abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



36 Entensalat mit verschiedenen Kräutern



39 Frühlingsrollen



37 Sommerrollen, mit Hackfleisch, Ei und frischem Gemüse



40 Papayasalat



38 Grünes Curry mit Hühnerfleisch (auch Schweine- und Rindfleisch)

hausgemachte **THAi** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.



41 Fleischknödel in rotem Curry mit Bambussprossen



44 Curryreis mit Fisch und Gemüse



42 Würziger Schweinefleischsalat



45 Kokosmilchreis mit Mango oder Eierpudding



43 Thailändisches Raclette oder Fondue



46 Gekochtes Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce und Ananasreis

Obst- und Gemüseplatten
die wir nur auf separate Bestellung mit handwerklichem
Geschick und thailändischem Flair frisch zubereiten



Für Genießer, Gesundheitsbewußte, Vegetarier, Veganer, Frutarier,
Kinderpartys, Kindergeburtstage
und alle privaten, beruflichen oder geschäftlichen Feiern.

Anfragen richten Sie bitte an:

Tel. +43(0)5523/63839

e-mail: thai.spezialitaeten@gmx.at www.die-thaikueche.tv

Bei den Fotos handelt es sich um dekorative, kreativ gestaltete Platten,
die einzeln, händisch erstellt wurden und somit optisch unterschiedlich aussehen können.

Obst- und Gemüseplatten die wir nur auf separate Bestellung mit handwerklichem Geschick und thailändischem Flair frisch zubereiten

Für Genießer,
Gesundheitsbewußte,
Vegetarier,
Veganer,
Frutarier,
Kinderpartys,
Kindergeburtstage
und alle
privaten,
beruflichen
oder
geschäftlichen
Feiern.



Tischdekoration
aus echtem Obst und Gemüse

Anfragen richten Sie bitte an:
Tel.+43(0)5523/63839
e-mail:thai.spezialitaeten@gmx.at www.die-thaikueche.tv

Bei den Fotos handelt es sich um dekorative, kreativ gestaltete Platten,
die einzeln, händisch erstellt wurden und somit optisch unterschiedlich aussehen können.



Ob in der Wohnung, Garage, im Garten
oder im Wintergarten:

Alles für's Grillen

und damit Sie sich ohne Hektik



auf Ihre Grillparty freuen können
haben wir für Sie fix und fertig
vorbereitet:

Grillspieße
Steaks
Würste
Gewürze
Grillkohle
Grillschalen aus Aluminium
und vieles mehr.

Anfragen bitte an:
Sparmarkt Daniel Schöpfer, 6841 Mäder, Neue Landstrasse 40
Tel. +43 (0) 55 23 / 638 39

e-mail: thai.spezialitaeten@gmx.at www.die-thaikueche.tv



hausgemachte **THAI** spezialitäten

... die wir auf Wunsch für Sie, die Familie oder Freunde und Anlässe aller Art kochen,
... die wir abwechselnd als Mittagmenü kochen und in Mäder abgeholt werden können,
... die wir auf Bestellung auch für geschäftliche Anlässe aller Art für Firmen, Clubs oder Vereine kochen
Auf Wunsch können verschiedene Menüs auch für Vegetarier und Veganer zubereitet werden.

Beachten Sie bitte auf der Homepage
www.die-thaikueche.tv
unsere Informationen & Kataloge

über
Menüauswahl

über
Obstplatten

über
**Rezeptkarten für
50 Menüs aus dem Katalog
wenn Sie unsere Menüs selbst
nachkochen möchten**

über
hausgemachte Sossen

über
Kräuter- & Gemüseauswahl

Für Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Sparmarkt Daniel Schöpfer, 6841 Mäder, Neue Landstrasse 40
Tel. +43 (0) 55 23 / 638 39

e-mail: thai.spezialitaeten@gmx.at

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeines:

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für den Auftraggeber und Daniel Schöpfer e. U. , 6841 Mäder, Landstrasse 40 als Auftragnehmer. Nachfolgend Auftraggeber und Auftragnehmer genannt.

Vertragsabschluss:

Die Angebote und Preisangaben sind freibleibend und für die Dauer von 30 Tagen ab Angebotserstellung verbindlich.

Leistungsbeschreibung:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, für die Angebotserstellung dem Auftragnehmer die genaue Anzahl der Personen für die gekocht werden soll und die gewünschten, im Katalog zur Auswahl stehenden Menüs, mitzuteilen.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich folgende Leistungen zu erbringen: Die ausgewählten Menüs nach thailändischen Rezepten, soweit dies möglich ist, mit original thailändischen Gewürzen und Kräutern zu kochen. Zutaten wie Fleisch, Gemüse und sonstige Beilagen aus unserer Region zu verwenden. Menüberatung und Menüauswahl im Geschäft des Auftragnehmers oder beim Auftraggeber vor Ort, zu bieten.

Lebensmittel- und Gewürzverträglichkeiten, Allergien:

Der Auftraggeber verpflichtet sich bei der Auftragserteilung, den Auftragnehmer wahrheitsgetreu und vollumfänglich zu informieren, welche Nahrungsmittel bei Unverträglichkeiten oder Allergien von Personen die am Essen teilnehmen bzw. für die gekocht werden soll, nicht verwendet werden dürfen. Für etwaige Folgen von geschädigten Personen wird vom Auftragnehmer jede Art von Haftung abgelehnt.

Gewährleistung:

Mängel oder Beanstandungen werden nur anerkannt, wenn diese unverzüglich nach Verkostung der Menüs erfolgen. Jede Haftung oder Reklamation des Auftraggebers nach erfolgtem Verzehr der gekochten Speisen wird vom Auftragnehmer abgelehnt. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, nur einwandfreie und frische Lebensmittel zu verarbeiten und nach den bestehenden Hygienebestimmungen und in den behördlich dafür zugelassenen Räumlichkeiten zu kochen.

Berechnung / Bezahlung:

Die für den Auftraggeber gekochten Menüs werden, wenn nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, vom Besteller am vereinbarten Standort des Auftragnehmers fristgerecht abgeholt. Der Auftragnehmer kann vom Auftraggeber bei Auftragserteilung eine Anzahlung, die vom Auftragnehmer vorgegeben wird, verlangen. Die Zahlungskonditionen für zu erbringende oder erbrachte Leistungen werden bei Auftragserteilung vereinbart.

Rücktrittsrecht:

Der Auftraggeber kann bis vier Arbeitstage vor dem Kochtermin vom Auftrag zurücktreten. Stornogebühren werden keine berechnet.

Erklärung zur Informationspflicht (Datenschutzerklärung)

Wir verarbeiten Ihre Daten ausschließlich auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen gemäß der Datenschutzgrundverordnung. (DSGVO gemäß TKG)

Diese Datenschutzerklärung soll die Nutzer über die Art, den Umfang und den Zweck der Erhebung und Verwendung personenbezogener Daten durch den Websitebetreiber, Daniel Schöpfer, informieren. Der Websitebetreiber behandelt Ihre personenbezogenen Daten vertraulich und entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Bei der Datenübertragung im Internet können grundsätzlich Sicherheitslücken auftreten. Ein vollumfänglicher 100%iger Schutz vor dem Zugriff durch Fremde kann nicht gewährleistet werden.

Umgang mit personenbezogenen Daten:

Der Websitebetreiber erhebt, nutzt und gibt Ihre personenbezogenen Daten nur dann weiter, wenn dies im gesetzlichen Rahmen erlaubt ist oder Sie in eine Datenerhebung einwilligen. Als personenbezogene Daten gelten sämtliche Informationen, welche dazu dienen, Ihre Person zu bestimmen und welche zu Ihnen zurückverfolgt werden können wie den Namen, die E-Mail-Adresse und Telefonnummer.

Umgang mit Kontaktdaten:

Nehmen Sie mit dem Websitebetreiber durch die angebotenen Kontaktmöglichkeiten eine Verbindung auf, werden Ihre Angaben gespeichert, damit auf diese zur Bearbeitung und Beantwortung Ihrer Anfragen zurückgegriffen werden kann. Ohne Ihre Einwilligung werden diese Daten nicht an Dritte weitergegeben.

Rechte des Nutzers:

Auskunft, Berichtigung und Löschung. Sie erhalten als Nutzer auf Ihren Antrag kostenlose Auskunft darüber, welche personenbezogenen Daten über Sie gespeichert wurden. Sofern Ihr Wunsch nicht mit einer gesetzlichen Pflicht zur Aufbewahrung von Daten (Vorratsdatenspeicherung) kollidiert, haben Sie ein Anrecht auf Berichtigung falscher Daten und auf die Sperrung oder Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Daniel Schöpfer e.U., Die Thai-Küche, 6841 Mäder, Neue Landstraße 40

E-Mail: thai.spezialitaeten@gmx.at Telefon: +43 (0) 55 23 / 638 39,

Salvatorische Klausel:

Sollte in diesen Bedingungen eine Bestimmung unwirksam sein oder werden, werden die übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die unwirksame Bestimmung wird durch eine wirksame ersetzt die dem wirtschaftlichen Zweck betrifft. Die Änderungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen behält sich der Auftragnehmer ohne gesonderte Ankündigung vor.

Erfüllungsort / Gerichtsstand:

Erfüllungsort ist der Standort wo gekocht wird. Gerichtsstand für beide Vertragspartner ist das jeweilige und nächstgelegte zuständige Gericht. Es gilt Österreichisches Recht.

Dekorative Wurst-, Käse- und Wurstkäseplatten Brezel, Geschenkkörbe

für jeden Anlaß und alle privaten oder geschäftlichen
Gelegenheiten



Alle Platten und Geschenkkörbe werden nur auf Bestellung, für jeden
Anlaß und mit hochwertigen, frischen Lebensmitteln zubereitet.

Anfragen richten Sie bitte an:

Tel.+43(0)5523/63839

e-mail:thai.spezialitaeten@gmx.at www.die-thaikueche.tv

Bei den Fotos handelt es sich um dekorative, kreativ gestaltete Platten
die einzeln erstellt wurden und somit optisch unterschiedlich aussehen können.