

# NOMAD'S MENÜVORSCHLÄGE

## 2023

*Festideen gibt's genug, Gründe dafür auch. Aber es gibt nur einen Ort, wo beides Hand in Hand geht.*

*Ab 13 Personen benötigen wir die Menü Auswahl im Voraus.  
Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe.*

## TRAVELLERS MENÜ 78 TO SHARE

*Alle Gerichte werden im "Tavolata Stil" in die Mitte des Tisches gestellt zum Teilen.  
Stell dir pro Gang je 3 Gerichte zusammen und wähle zwei Beilagen beim Hauptgang dazu*

### STARTERS

*Geräuchertes Randencarpaccio mit  
Baumnusstapenade, Birne und  
Focaccia*

*Bunter Karottensalat mit Chicorée  
und Passionsfruchtdressing*

*Blumenkohlsuppe mit nativem  
Olivenöl und Röstzwiebeln*

*Pulled Beef Tacos mit roter Mole*

*Falafel mit Baba Ganoush und  
gepickelten roten Zwiebeln*

### MAINS

*Marokkanisches Rinds Tajine,  
saisonales Gemüse*

*Run Dung - pikanter Jamaikanischer  
Fisch Eintopf mit Peperoni und  
Tomaten*

*Gelbes Thai Curry mit Pouletschenkel,  
Karotten, Erbsen und  
gebratenen Limetten*

*Linsen Eintopf mit Butternusskürbis  
(Vegan)*

*Gersotto mit Blumenkohl, Kurkuma  
und gerösteten Haselnüssen (Vegan)*

### SWEETS

*Irish Coffee  
Mousse*

*Tiramisu  
mit Salzkaramell*

*Rote Beeren Parfait  
mit Pfefferminze*

*Pecan Pie  
mit Tonkabohneneis*

*Veganes Kokos Panna Cotta  
mit Passionsfrucht Coulis*

### Beilagen

*Couscous Tabbouleh*

*Duftreis Reis mit Kokosraspeln  
Süsskartoffelpüree*

### SHOULDER TENDER

**VOM GRILL, CHIMICHURI**

**+20 PRO PERSON**

**NOMAD**  
**BRUNNGÄSSLEIN 8, CH-4052 BASEL**  
**+41 61 690 91 60, INFO@NOMAD.CH**  
**WWW.NOMAD.CH**

**LUST AUF DIESES UPGRADE? GÖNN DIR DAS  
SCHÜTER TENDER & ZWEI DER OBEN  
AUFGELISTETEN AUSWAHLGERICHTE.**