



Carlsberg

Bier vom Fass



Mahika Lager 5.5%

IBU: 22

Beer Style: Lager

Sonnengelbes, mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen, außergewöhnlich harmonisch im Abgang.

0,25l	0,3l	0,5l
3,60 €		4,90 €



Duckstein Weizen 5.3%

IBU: 12

Bierstil: Weizen

Naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbittere.

3,70	4,90€
------	-------



Carlsberg Premium Beer 5%

IBU: 18

Bierstil: Lager

Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert.

3,50 €	4,70 €
--------	--------



Alsterwasser 2.5%

Bierstil: Biermischgetränk

Die klassische Mischung aus frischem Pils vom Fass und leckerer Zitronenlimonade.

3,50€	4,70 €
-------	--------

Flaschencider



Somersby Mango & Lime 4,5%

Erfrischend: Der fruchtig-frische Cider mit dem Geschmack saftiger Mangos und spritziger Limetten mit 4,5% Alkohol. Trink Somersby eisgekühlt und mit guten Freunden. Cheers!

0,33l
4,50€

Alkoholfreies Bier



Lübzer Alkoholfrei <0.4%

IBU: 27

Bierstil: Alkoholfreies Schankbier

Mild-herbes Bier mit hopfenbetonter Note. 100% isotonisch und ohne Alkohol.

0,33l	0,5l
3,70€	



Erdinger Alkoholfrei <0.5%

Bierstil: Alkoholfreies Weißbier

Sportlicher Durstlöscher: Malzaromatisch, leicht süßlich, anregende Bittere, schmeckt vollmundig-frisch.

4,90€



IBU = International Bitterness Units

Apperitifs

Alkoholfreies Spritz

Mango, Limette, Ginger Beer

6,90 €

Mahika Mango Spritz

Mango, Aperol, Prosecco, Soda

7,90 €

Aperol Spritz

Aperol, Soda, Prosecco

7,50 €

Bombay Spritz

Bombay Gin, Wildberry, Beeren-mix

7,90 €

Alkoholfreie Getränke

Cola 2,4, Cola light 2,3,4

Sinalco. COLA

0,2l 0,4l
2,80 € 4,40 €

Orange 6 Zitronen, Cola Mix 2,4,6

2,80 € 4,40 €

Mineralwasser Naturelle oder Medium Flasche 0,25l

2,30 €

Mineralwasser Naturelle oder Medium Flasche 0,75l

7,50 €

Bitter Lemon 5,6

3,50 €

Ginger Ale 1,2

3,50 €

Tonic Water 5

3,50 €

Soft und Nektar

Mango

0,2l 0,4l
2,90 € 4,60 €

Maracuja

2,90 € 4,60 €

KiBa

2,90 € 4,60 €

Rhabarber

2,90 € 4,60 €

Orangen

2,90 € 4,60 €

Apfel

2,90 € 4,60 €

Alle Sorten

2,80 € 4,60 €

Lassi

Podina Lassi 'D

4,20 €

Joghurtgetränk mit Minze und Kräutern

Mango Lassi 'D

4,20 €

Joghurtgetränk mit Mango



Weißwein

LA RONCA, Pinot Grigio

DOC, Delle Venezie

LA RONCA, Chardonnay

IGT, Veneto

Indischer Jogi Wein, Chenin Blanc

Maharashtra, Mumbai, trocken

0,2l 0,75l
4,90 € 18,90 €

4,90 € 18,90 €

5,90 € 21,90 €

Roséwein

Rosé, Syrah

VDP D'OC,

0,2l 0,75l
4,90 € 18,90 €

Rotwein

Indischer Jogi Wein, Shiraz

Maharashtra, Mumbai, trocken

LA RONCA, Merlot

IGT, Veneto

0,2l 0,75l
5,90 € 21,90 €

4,90 €

Tee

Indischer Jogi Chai 'D

mit frischen Gewürzen, Milch

Tee

in den Sorten Earl Grey, Ingwer, Pfefferminze, Grüner Tee natur,

4,20 €

Kaffee

2,90 €

Espresso

2,20 €

Doppelter Espresso

3,90 €

Café Crème

2,40 €

Milchkaffee 'D

3,60 €

Latte Macchiato 'D

3,70 €

Cappuccino 'D

3,10 €



Cognac Brandy Liköre Schnaps

	2cl	4cl
Hausgemachtes Mangoschnaps	2,00 €	
Ouzo	2,00 €	
Sambuca	2,50 €	
Vodka	2,00 €	
Tequilla	2,50 €	
Jägermeister	2,50 €	
Williams Birne	3,50 €	
Jubiläums Aquavit	3,50 €	
Line Aquavit	3,50 €	
Grappa	3,50 €	
Ramazotti auf Eis		3,90 €
Baileys auf Eis		4,50 €
Ballantines		4,50 €
Jonny Walker – Black Label		5,50 €
Chivas		5,50 €
Jack Daniels		5,50 €
Bombay Gin		4,90 €
Old Monk (Indischer Rum)		4,50 €

Alle Spirituosen servieren wir
auch gern als Longdrinks.

Cocktails

Bombay Mule	7,90 €
Wodka und Ginger Beer	
Sharbi Lassi 'D	7,90 €
Mangolassi und Wodka	
Sex on the Beach	7,90 €
Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka	
Piña Colada 'D	7,90 €
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss	
Swimming Pool 'D	7,90 €
Exotisch-herber Geschmack mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka und Blue Curaçao	
Virgin Colada 'D	6,90 €
Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack	
Sportsman	6,90 €
Cocktail mit Ananassaft, Maracuja-Nektar und Grenadine	





Suppe

- | | |
|--|--------|
| 1 Tamatar Soup 'D | 4,90 € |
| Tomatensuppe nach Art des Hauses | |
| 2 Daal Soup | 4,90 € |
| Linsen, frischer Koriander und Knoblauch | |
| 3 Mango Saffron Soup 'D | 4,90 € |
| Mangopüree, Safran, Sahne, Kokosmilch | |
| 4 Curry Soup 'D | 4,90 € |
| Kräuter, Sahne, Ingwer, frischer Koriander | |
| 5 Murg Soup 'D | 5,90 € |
| Hähnchenbrustfilet, Ingwer, frischer Koriander | |

Salate

- | | |
|---|---------|
| 7 Hara Bhara Salata | |
| Großer gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais | |
| 8 Delhi Salata 'D | 6,90 € |
| Hara Bhara Salata, Kichererbsen, hausgemachter Rahmkäse | |
| 9 Bombay Salata | 10,50 € |
| Hara Bhara Salata, Ananas, Oliven, Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor | |
| | 10,90€ |

Dressings zu Auswahl:
Hausgemachtes Joghurt-Minz-Dressing 'D
Italian Dressing



Vorspeisen

Zu allen warmen Vorspeisen erhalten Sie drei verschiedene Chutney

12 Mix Pakora

Verschiedenes Gemüse in Kichererbsenmehlteig frittiert

6,40 €

13 Paneer Pakora 'D

hausgemachter Rahmkäse in Kichererbsenmehlteig frittiert

6,90 €

13a Onion Bhaji

beliebte indische Vorspeise auf frischen Zwiebeln in Kichererbsenmehlteig frititiert

6,90 €

14 Chicken Pakora

Hähnchenbrustfiletstücke in Kichererbsenmehlteig frittiert

7,50 €

15 Jhinga Pakroa 'B,C

Garnelen in Kichererbsenmehlteig frittiert

8,90 €

17 Samosa

Zwei frittierte Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen

6,90 €

18 Vorspeisenplatte nach Mahika Art 'B,C,D

Fleisch, Fisch und Gemüse

Auswahl aus o.g.Vorspeisen für 2 Pers.

13,90 €



Vegane Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

19 Chana Masala

Kichererbsen, nordindischer Art

13,90 €

20 Allu Palak

Kartoffeln mit Spinat-Soße

13,90 €

22 Gobi Allu Masala

Kartoffeln mit Blumenkohl

23 Tadka Dal

Gelbe Linsen mit Ingwer

13,90 €

24 Sabzi Curry Masala

Frisches Gemüse in Currysoße

13,90 €

25 Vegetable Jhalfrezi

Verschiedenes Gemüse in indischer süß-sauer Soße

13,90 €

26 Bhindi Masala

Okraschoten in Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

13,90 €

14,40 €



Vegetarische Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

27 Dal Makhni 'D	13,90 €
verschiedene Linsen mit Ingwer, Gewürzen, in Buttersoße	
28 Kadhai Paneer 'D	14,50 €
Hausgemachter Rahmkäse gebraten mit Zwiebel, Paprika, Ingwer und Tomaten	
29 Veg Korma 'D	13,90 €
Frisches verschiedenes Gemüse in Kokosmilchsoße	
30 Palak Paneer 'D	14,50 €
Hausgemachter Rahmkäse mit Spinat, Ingwer	
31a Paneer Butter Masala 'D	14,50 €
Hausgemachter Rahmkäse in Tomaten-Buttersoße	
32 Bengan Curry 'D	14,50 €
Auberginen, Erbsen und hausgemachter Rahmkäse in Currysoße	
33 Veg Kofta 'D	14,90 €
Gemüsebällchen in Tomaten-Currysoße	
35 Matar Paneer 'D	14,50 €
Erbsen mit hausgemachtem Rahmkäse in Tomaten-Curry-Soße	

Geflügel Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

36 Chicken Korma 'D,E	
Hähnchenbrustfilet in einer milden Kokos-Curry-soße	
37 Chicken Mango 'D, E	14,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesauce	
38 Chicken Vindaloo	
Hähnchenbrustfilet mit Kartoffel in Vindaloogewürzen, scharf	
39 Chicken Tikka Masala	14,50 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in Masalasoße	
40 Butter Chicken 'D 	14,90 €
Hähnchenbrustfilet aus dem Tandoor in einer Tomatenbuttersoße	
41 Chili Chicken	15,20 €
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Zwiebeln in Chilisoße, süß-scharf	
	15,20 €
	14,90 €
42 Chicken Saag wala 'D	14,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Spinat	



Geflügel Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

43 Chicken Curry	14,50 €
Hähnchenbrustfilet in Currysoße	
46 Chicken Chana Masala	
Hähnchenbrustfilet mit Kichererbsen in Masala Soße	
47 Chicken Mahika Art 'D, E	
Hähnchenbrustfilet mit Ananas in indischer süß-sauer Soße	
	15,50 €
48 Chicken Karahi	14,90€
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße	
49 Chicken Madras	14,90 €
Zartes Hühnerfleisch in Madrasgewürzen 	
50 Chicken Jalfrezi	14,90 €
Gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße	
51a Chicken Thai Curry'D	15,,90 €
Knuspriges Hähnchenbrustfilet in roter Kokos-Curry-Sauce und frischem Gemüse	

Ente Spezialitäten

52 Curry Duck	17,90
Entenfilet mit Ingwer und Knoblauch, nordindische Art	
53 Vindaloo Duck	17,90 €
Entenfilet mit Kartoffeln in Vindaloogewürzen, scharf 	
54 Mango Duck (Khata Meeta) 'D, E	17,90 €
Entenfilet mit Mangopüree in einer süßen Sahnesoße	
55 Masala Duck	17,90 €
Entenfilet in Masalasoße	
56 Jalfrezi Duck	18,50 €
Entenfilet mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße	
57a South Duck 'D	
Knuspriges Entenfilet in roter Kokos-Curry-Sauce und frischem Gemüse	
	19,90 €



Lamm Spezialitäten

59 Mutton Rogan Josh	17,90 €
Lammfleisch in Currysoße aus eigenem Fleischsaft, mittelscharf	
60 Saag wala Mutton 'D	17,90 €
Lammfleisch mit Ingwer in Spinatsoße	
61 Vindaloo Mutton	17,90 €
Lammfleisch mit Kartoffeln in Vindaloogewürzen, scharf 	
62 Jhalfrezi Mutton	17,90 €
Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln in indischer süß-sauer Soße	
63 Sabzi Mutton	18,50 €
Lammfleisch mit frischem Gemüse in Curry-Soße	
64 Madras Mutton	18,90 €
Zartes Lammfleisch in Madrasgewürzen 	
65 Mango Mutton 'D, E	17,90 €
Lammfleisch in Mango-Curry-Soße	
66a Mutton Bhuna	18,50 €
Lammfleisch gebraten mit frischem Ingwer und Knoblauch und speziellen Gewürzen	
67 Kadhai Mutton 'D	18,50 €
Gebratenes Lammfleisch mit Paprika in Curry-Sahnesoße	
68 Bhindi Masala Mutton	18,90 €
Lammfleisch mit Okraschoten	
69 Mix Kadhai	19,90 €
Hähnchen, Lamm und Ente in Curry Soße	

Reis Spezialitäten

70 Vegetable Biryani 'E	14,50 €
Gedünsteter Basmatireis mit Gemüse, Nüssen und Rosinen	
71 Chicken Biryani 'E	15,50 €
Gedünsteter Basmatireis mit Hähnchenbrustfilet, Nüssen und Rosinen	
72 Mutton Biryani 'E	17,90 €
Gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Nüssen und Rosinen	
73 Mahika Art Biryani 'E	18,50 €
Gedünsteter Basmatireis mit Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, Nüssen und Rosinen	
74 Jingha Biryani 'E	19,90 €
Gedünsteter Basmatireis mit Garnelen, Nüssen und Rosinen	

Meeresspezialitäten

Alle Gerichte werden mit feinstem Basmatireis serviert

79 Mango Jhinga 'C,D,E	19,90 €
Garnelen mit Mangopüree in einer süßen Sahne-Soße	
80 Masala Jhinga 'C	19,90 €
Garnelen in Masalasauce	
81 Jhalfrezi Jhinga 'C	20,90 €
Garnelen mit Paprika und Zwiebeln in indischer Süß-Sauer Soße	
82 Vindaloo Jhinga 'C	
Garnelen mit Kartoffeln in Vindaloogewürzen, schar	
83a Korma Jhinga 'C,D,E	19,90 €
Garnelen mit indischem Rahmkäse und Mandeln in spezieller Curry-Sahne-Soße	
84a Curry Jhinga 'C	19,90 €
Eine Spezialität unseres Kochs: Garnelen Curry	
	20,90 €

Tandoori

Diese Gerichte werden am Spieß im Tandoor (spezieller Lehmofen) gegrillt und auf einer heißen Grillplatte serviert dazu Basmati Reis und Masala Soße.

85 Chicken Tikka 'D	16,90 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt und Gewürzen	
86 Chicken Tikka Haryali 'D	17,50 €
Hähnchenbrustfilet eingelegt in Joghurt, Minze und Gewürzen	
86a ChickenTill Kebab 'D	18,90 €
In Kardamon-Joghurt Soße marniertes Hähnchenfleisch im Sesammantel	
	20,90 €
89 Mutton Tandoori Tikka 'D	
Lammfleisch eingelegt in Joghurt und Gewürzen	23,90 €
90 Jingha Tandoori Tikka 'C,D	
Garnelen eingelegt in Joghurt und Gewürzen	25,90 €
91 Grill Platter Mahika Art 'C,D	
Gemischte Tandoori Köstlichkeiten	



Mahika Special

Unsere Mahika Special wird als 3-Gänge Menü angeboten und mit vielen Beilagen serviert.
(ab 2 Personen)

MS1 Mahika Veg Special

pro Person 22,50 €

Mix Pakora
Papadam
Veg Curry
Daal Makhni, 'D
Raita Mahika Art 'D
Reis
Plain Naan
Mango Creme 'D

MS2 Mahika Art Special

pro Person 25,90 €

Mix Pakora
Papadam
Butter Chicken 'D
Veg Curry
Raita Mahika Art 'D
Reis
Plain Naan
Mango Creme 'D

MS3 Mahika Chicken Special Daal

pro Person 27,90 €

Daal Soup
Papadam
Chicken Tikka Tandoori 'D
Butter Chicken 'D
Raita Mahika Art 'D
Reis
Plain Naan
Mango Creme 'D

pro Person 29,90 €

MS4 Mahika Mutton Special

Mix Pakora
Papadam
Chicken Tikka Tandoori 'D
Mutton Curry
Raita Mahika Art 'D
Reis
Plain Naan
Mango Creme 'D

Beilagen

92 Papadam	2,90 €
Knusprig frittierte Waffel aus schwarzen Linsen mit Chutney	
93 Plain Naan	2,90 €
Indisches helles Brot	
93a Butter Naan	3,50 €
Indisches helles Brot mit Butter garniert	
96 Garlic Naan	3,90 €
Naan mit frischem Knoblauch	
97 Paneer Naan 'D	4,90 €
Naan gefüllt mit hausgemachtem Rahmkäse und Zwiebeln, Gewürzen	
99 Chili Naan 	3,90 €
Naan mit frischem grünem Chilli	
100a extra Reis	2,90 €
101 Bhatura	3,50 €
Indisches helles frittiertes Hefebrot	
103 Raita Mahika Art 'D	3,70 €
Joghurt mit Gurke, Tomaten	
105a Aachar (Mix Pickle)	
Sauer eingelegtes Gemüse	
106 Mango Chutney / Pudina Chutney	2,90 €
107 Pommes frites	
108 Chicken Nuggets mit Pommes	2,00 €
	3,90 €
	8,90 €

Dessert

109 Gulabjamun 'D	5,50 €
frittierte Milchbällchen in aromatisiertem Zuckersirup	
111 Mango Creme 'D	5,90 €
Berühmte indische Süßspeise aus feiner Mango	
112 Indisches Eis 'D	6,90 €
Die indischen Madka-Eisspezialitäten in der Sorte Mango oder Kulfi	

Allergene

Bitte informieren Sie uns, falls eine Lebensmittelunverträglichkeit bzw. eine Allergie vorliegt.

Wie weisen Sie darauf hin, dass bei handwerklicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen.

Unsere Allergendeklaration spiegelt die enthaltenen Allergene gemäß aktuellen Rezepturen wieder.

Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

- A = Eier und Erzeugnisse daraus
- B = Fisch und Erzeugnisse daraus
- C = Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- D = Milch und Erzeugnisse daraus
- E = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = koffeinhaltig
- 5 = Chininhaltig
- 6 = Antioxidationsmittel



Indische Gewürze

Die meisten Leute denken bei indischer Küche an scharf abgeschmeckte Mahlzeiten, aber das Auffälligste an indischen Speisen ist die Vielfalt der verwendeten Gewürzkombinationen. Das Wort Curry bedeutet ursprünglich Sauce und ist je nach seiner Herkunft aus dem Norden oder Süden Indiens eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Chili, Ingwer, Kurkuma, Safran, Nelken, Kardamom und anderen Gewürzen. Den meisten Gewürzen werden auch folgende gesundheits- und verdauungsfördernde Eigenschaften zugeschrieben.



BOCKSHORNKLEESAMEN Entzündungshemmend, vorbeugende Wirkung gegen Abszesse, Blähungen, Geschwüre, blutreinigend und hilft bei Nierenblutungen.



CHILI Beruhigend für Herz und Kreislauf, enthält Vitamin C und B, vermindert Arterienverkalkung und Thromboseneigung.



FENCHEL Verdauungsfördernd, vorbeugend gegen Gelbsucht, Blasensteine, lindert Bauchschmerzen, Bauchkrämpfe und Blähungen
Gewürzmischung, die zu jedem Gericht individuell zusammengestellt wird und aus bis zu 16 einzelnen Gewürzen bestehen kann.



INGWER Appetitanregend, heilend bei Entzündungskrankheiten, Rückenschmerzen, Frauenkrankheiten, Reisekrankheit, Müdigkeit, Migräne und Bronchitis.



KARDAMOM Enthält Vitamin A, B6, C, hilft gegen Mundgeruch, Verdauungsbeschwerden, Nervosität, Atembeschwerden, Erkältung und Heiserkeit.



KNOBLAUCH Rein an Vitamin A, B und C, fördert die Durchblutung der Herzkranzgefäße, senkt den Blutdruck, anregend bei Potenzschwäche.



KORIANDER Wirkt anregend auf die Verdauungsorgane, Aphrodisiakum.



KREUZKÜMME Verdauungsfreundlich, wirkt gegen Magen- und Darmkrankheiten und gegen blasse Haut.



NELKEN Antiseptisch, schmerzstillend bei Zahnschmerzen, wirkt gegen Entzündungen im Hals und Rachen.



PFEFFER Appetitanregend, wirkt beruhigend auf die Magenwände.



SAFRAN Wirkt krampfstillend, magen- und herzschonend, verdauungsfreundlich.

- HERZLICH WILLKOMMEN –

Wir heißen Sie im Mahika – Indian Cuisine Willkommen und möchten Sie mit Spezialitäten der indischen Küche erfreuen!

Dieses Restaurant ist benannt nach unserer Tochter Mahi. Mahika übersetzt heißt Mahi`s indische Küche. Ihre Adresse für die authentische indische Küche in Buchholz!

Unser Bestreben ist es, dass Sie sich bei uns wohl und zufrieden fühlen, daher haben wir uns zum Ziel gesetzt, nicht nur ein sehr gutes indisches Restaurant zu sein, sondern Ihnen ein Ambiente zu bieten, in dem Sie gerne verweilen. Unsere Räumlichkeiten sind gemütlich und mit warmen Farben gestaltet und wir achten stets auf Herzlichkeit und freundlichen Service.

Doch natürlich möchten wir Sie besonders mit unserem Essen verwöhnen. Bei uns werden für Sie nur die Besten und erlesenen Produkte der verschiedenen Regionen Indiens serviert.

Genießen Sie eine Vielfalt von Curry-, und Reisgerichten, vegetarischen sowie veganen Gerichten, die mit zahlreichen edlen Gewürzen verfeinert werden.

Selbstverständlich entscheiden Sie auch über die Schärfe Ihrer Speise, so dass die geschmackliche Abrundung genau Ihrem Gaumenfreuden entspricht. Lassen Sie uns wissen, welches spezielle Gewürz bei Ihrem Gericht hervorgehoben oder auf welches verzichtet werden soll.

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Indien und tauchen Sie ein in eine Welt voller Exotik. Umrahmt von einer gemütlichen Atmosphäre, steht die Güte und Frische der Zutaten sowie die fachliche Sorgfalt der Zubereitung für uns im Vordergrund.

Haben Sie bitte Verständnis, wenn die besondere Art der Zubereitung einmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und einen guten Appetit.



Catering & Partyservice

Wir bieten Ihnen original indische Speisen für Feste aller Art an.

Sie feiern einen festlichen Anlass und möchten Ihre Gäste zu Hause mit Indischen Spezialitäten verwöhnen?

Die Palette umfasst Indiens vielfältige Küche: Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten von mild bis scharf, hier findet jeder sich für jeden Ihrer Gäste wieder. Überraschen Sie Ihre Gäste mit etwas Außergewöhnlichem! Gerne stehen wir Ihnen zur Seite bei der Auswahl der Gerichte

Unser Mahika Cuisine liefert dann die Speisen servierfertig, auf Chafing-Dishes, direkt und bequem zu Ihnen nach Hause

Gerne beraten wir Sie und sorgen für den kulinarischen Höhepunkt Ihres Festes.

Ihr Mahika – Indian Cuisine

