



EVENT – CATERING

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung!
Beauftragen Sie uns mit der Planung und Durchführung
Ihres Familienfestes, Betriebsfeier, Hochzeitsfeier oder einer anderen
individuellen Veranstaltung.
Gern sind wir auch bei der Wahl des Veranstaltungsortes behilflich

Alle Gerichte sind frei von Mononatriumglutamat.

Öffnungszeiten  Dienstag – Samstag  Küche ab 17.30h



www.larrys-bar.de
Larrys Bar & Restaurant

Frittierte Calamari 14,50 €
an Blattsalaten mit Aioli

Larry`s Salad

Saison-Salat, Kalamansi-Honig-Vinaigrette und Croutons 12,50 €

mit Hähnchenbruststreifen 16,50 €

mit Gambas 23,50 €

Sardellen auf Tomatensalat 12,50 €

mit Basilikum

Frühlingsrolle vegetarisch, vegan 7,00 €

hausgemacht, mit Gemüsefüllung, Soja-Chili-Dip

Frühlingsrolle "Lumpia" 7,00 €

hausgemacht, mit Rinderhack, Sweet-Chili-Dip

Lumpiang Sariwa, vegan 9,50 €

philippinische Gemüse julienne gefüllte Crêpes mit Erdnüssen

Frühlingsrollen - Auswahl 13,00 €

für 2 Personen 23,00 €

Auf Wunsch nur vegan

Ukoy 13,50 €

Möhren-Sojasprossen-Puffer mit Gambas und Chili-Sojadip

- oder mit Tofu, vegan 10,50 €

Kinder-Speisen

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites 9,00 €

Pasta mit Tomatensauce 9,00 €

Aus der Vielfalt Asiens

probieren Sie unsere philippinischen Spezialitäten

Chicken oder Pork Adobo 18,50 €

Hähnchenschenkel oder Schweinebauch mit Sojaessenz
und Knoblauch geschmort

Caldereta 20,50 €

Rumpsteak-Streifen mit Gemüse in pikanter Tomaten-Kokossauce

Ginataang Pabo 18,50 €

Putenbrust in Kokos-Chili-Ingwersauce mit Wok-Gemüse

Crispy Pata für 2 Personen - Zubereitung mind. 25 Minuten 34,00 €

Schweinshaxe mit knusprig gebratener Haut serviert mit
frisch blanchiertem Gemüse und Salatbeilage,
Teryaki-Chili- und Soja-Kokosessig-Dip und Kartoffeln

Kare-Kare für 2 Personen 39,00 €

philippinischer Eintopf-Klassiker mit Erdnussbutter geschmorte
Roastbeefstreifen, Ochschwanz, Auberginen, Pak Choi und Buschbohnen

Inihaw Na Bangus ca. 450g 28,00 €

Milchfisch mit Tomaten-Zwiebel-Knoblauchfüllung
in Bananenblättern gegrillt mit Salatbeilage

Alle oben stehenden Gerichte servieren wir mit Reis

Pancit Guisado - Reismudeln mit Sojasauce

- mit Gemüse -Julienne - vegetarisch 14,50 €

- mit Gemüse -Julienne und Hähnchenbruststreifen 17,50 €

- mit Gemüse -Julienne und Gambas 23,50 €

Dessert

Leche - Flan klassische philippinische Crème 9,00 €

Ube Parfait 9,00 €

Hot Banana 9,00 €

mit Chili, Kokos und Rum flambierte Banane an
Vanilleeis

Crêpes mit karamellisierten Mango-Kokosstreifen und
hausgemachtem Mangoeis 13,50 €

Mango Panna Cotta 9,00 €

Halo Halo - Philipinisches National-Sommer-Dessert 13,50 €

servieren wir von Mai bis Oktober

... weitere Gerichte nach Tagesangebot

Sizzling at Larry's

"brutzeln" auf einer heißen Gusseisen-Platte serviert

Calamaris	20,50 €
Gambas	27,50 €
Buntbarsch	19,50 €
Tofu, vegan	15,50 €
Gemüsepfanne, vegan	14,50 €

oben aufgeführte Gerichte servieren wir
mit Reis, Wok-Gemüse, Soja-Chilisauce oder Kokos-Ingwersauce

Chicken Inasal BBQ	19,50 €
--------------------	---------

Gegrillte Hähnchentournedos vom Schenkel
mit Teryaki-Turmeric-Zitronengrasmarinade, Tagesgemüse und Reis

Pork oder Turkey Sisig	19,50 €
------------------------	---------

Streifen vom gerösteten Schweinebauch
oder Tranchen von der gegrillten Putenbrust
mit Austern-Limetten-Sojasauce und Gemüse-Julienne und Reis - **pikant**

Bistek Tagalog	20,50 €
----------------	---------

Rumpsteak-Streifen
mit leicht karamellisierten Zwiebelringen an Butter-Sojasauce und Reis

Rebosado	19,50 €
----------	---------

Hähnchenbrust im Eierteigmantel mit Soja-Chilisauce und Wok-Gemüse und Reis

Rebosado - Tofu (vegan)	17,50 €
-------------------------	---------

mit Soja-Chilisauce und Wok-Gemüse und Reis

Lechon Kawali	19,50 €
---------------	---------

geröstete Schweinebauchstreifen mit Soja-Chilisauce Reis und Wok-Gemüse

Seafood	25,50 €
---------	---------

mit Gambas & Calamari an Knoblauch/chili sauce mit wok/Gemüse

Bicol Express

wahlweise

gebratene Schweinebauchstreifen	18,50 €
---------------------------------	---------

gebratene Hähnchenbruststreifen	19,50 €
---------------------------------	---------

gebratene Rumpsteakstreifen	20,50 €
-----------------------------	---------

serviert mit pikanter Kokos- und Schrimp Paste-Chilisauce, Reis und Tagesgemüse

Hähnchenbrust	18,50 €
---------------	---------

Rumpsteak ca. 300g	29,50 €
--------------------	---------

oben aufgeführte Gerichte servieren wir mit Röstkartoffeln, Soja-Chilisauce und Salat



Säfte / Juices	0,2l	0,4l	Mineralwasser	0,25lFl	0,75lFl
Apfelsaft	3,50	5,50	San Pellegrino	3,50	7,50
Orangensaft	3,50	5,50			
Kirschsaft	3,50	5,50	Softgetränke	0,2l	0,4l
Bananensaft	3,50	5,50	Coca Cola	3,20	5,00
Maracujasaft	3,50	5,50	Fanta	3,20	5,00
Grapefruitsaft	3,50	5,50	Sprite	3,20	5,00
Ananassaft	3,50	5,50	Spezi	3,20	5,00
Rhababersaft	3,50	5,50			
Tomatensaft	3,50	5,50	Schweppes	0,2l	0,4l
Saftschorle	3,50	5,50	Tonic Water	3,50	5,50
			Bitter Lemon	3,50	5,50
			Ginger Ale	3,50	5,50
Bier vom Fass					
Heineken	0,3l	4,50	Thomas Henry Tonic	5,00	
Heineken	0,4l	5,50	Fever Tree	6,00	
Philipinische Flaschenbiere					
San Miguel Pils	0,33l	8,50			
Red Horse 6,9%	0,33l	8,00	Heißgetränke		
Flaschenbier			Espresso	2,80	
Köstritzer dunkel Fl.	0,33l	5,00	doppelter Espresso	4,50	
Weizenbier		0,5l	AMERICANO	3,00	
Erdinger Hell Erdinger		5,50	Cappuccino	4,50	
dunkel Erdinger		5,50	Latte macchiato	4,50	
Alkoholfrei		5,50			
Alkoholfreies Bier			Tee		
Heineken	0,33l	5,50	Frischer Ingwer-Tee		
Alsterwasser	0,3l	0,4l	Glas	3,50	
Heineken & Brause	4,50	5,50	Kännchen	6,00	
			Weitere Teesorten erfragen		
			Sie bitte bei unserem Service		
			Tasse	2,90	
			Kännchen	5,00	

Classic Cocktail

Negroni	10,90 €
Gin, Campari, Vermouth Rosso, Soda	
Cosmopolitan	10,90 €
Vodka, Triple Sec, Lemon, Cranberry	
Gin Basil Smash	10,90 €
Gin, Lemon, Sugar, Basil	
Mango Margarita	13,00 €
Tequila Silver, Triple Sec, Mango, Lemon	
Mojito	13,00 €
Havana Club 3 Anos, Lime, Mint, Sugar Brown Cane, Soda	
Mai Tai	15,00 €
Rum White, Rum Dark, Triple Sec, Almond, Lemon, Pineapple, Rum 73%	
Moscow Mule	13,00 €
Vodka, Lime, Angostura, Ginger Beer	
Adios Motherfucker	13,00 €
Rum White, Triple Sec, Blue Curaçao, Pineapple, Ginger Ale	
Flying Kangaroo	13,00 €
Rum White, Vodka, Galliano, Coconut, Cream, Pineapple, Orange	
Sex on the Beach	13,00 €
Wodka, Pfirsichlikör, O-Saft, Cranberry, Grenadine	

Cocktails Non Alcoholic

Something For Drivers

Ingrid`s Temple	10,00 €
Cherry, Cranberry, Lemon, Grenadine, Ginger Ale	
Summer Dream	10,00 €
Vanilla, Passionfruit, Mango, Cream	
Undrunk Larry	10,50 €
You're gonna get a surprise	

... weitere Cocktails auf Nachfrage

Spirituosen	2cl	4cl
Adler, Berlin - Deutschland	5,50	10,00
Botanist, Islay Dry - Scotland	5,50	10,00
Bombay Sapphire Dry - England	5,00	9,50
Duke, Munic Dry - Deutschland	5,50	10,00
Gordon's London Dry - England	4,50	8,50
Hendrick's, Ayrshire - Scotland	5,50	10,00
Tanqueray, London Dry - England	5,00	9,50
Ballentine's - Scotland	5,00	9,00
Canadian Club - Canada	5,00	9,00
Jack Daniel's, Tennessee - United States	5,50	10,00
Johnnie Walker Red - Scotland	5,00	9,00
Johnnie Walker Black - Scotland	5,00	9,00
Tullamore Dew - Ireland	5,00	9,00
Absolut Vodka - Sweden	4,50	8,50
Smirnoff Red Vodka - United States	4,50	8,50
Havana Club 3 Anos - Cuba	4,50	8,50
Havana Club 7 Anos - Cuba	5,50	10,00
Tanduay Rum, Original Rum aus Philippinen	5,00	9,50
Don Papa 7 Anos - Philippines	6,00	11,50
Remy Martin V.S.O.P. - France	6,00	11,50
Grappa - Italy	5,00	9,00
Linie Aquavit - Norway	4,50	8,50
Ramazotti - Italy	4,50	8,50
Sambuca Weiss oder Braun - Italy	4,50	8,50

Die Longdrinks stellen Sie nach Ihren Vorlieben zusammen.

Ruhig ausprobieren, was möglich ist.

Longdrinks berechnen sich aus 4cl Basisspirituose

zuzüglich Softdrink 2,00 €

zuzüglich Red Bull 3,00 €

zuzüglich Thomas Henry Tonic 3,00 €

zuzüglich Fever Tree 3,50 €