



This is where



the family lives

Im Herzen Berlins



In the heart of Berlin



AMRIT Kreuzberg
Oranienstraße 204
10999 Berlin

**bis zu 150 Plätze
im "echten" Berlin**

AMRIT Mitte
Oranienburger Straße 45
10117 Berlin

**bis zu 400 Plätze
LIVING WALL**

AMRIT
Indisches Restaurant
by BANS & BANS

AMRIT Schöneberg
Winterfeldtstraße 40
10781 Berlin

**bis zu 200 Plätze auf
2 Etagen**

AMRIT Potsdamer Platz
Ebertstraße 14 / Voßstraße
10117 Berlin

**bis zu 600 Plätze
für besondere Feste**



MY INDIAN HOME

InHouse Verantsaltungen

Freut Euch auf eine Reise durch Indiens Reich der Gewürze und Geschmäcker, Farben und Magie, Familie und Tradition.

Egal ob Hähnchen, vegetarisch oder vegan - bei unseren "Family Style Buffets" hat jeder von Euch die Möglichkeit, seine Neugier auf exotische Geschmäcker zu stillen - serviert in unseren traditionellen "Kadais" am Tisch. Und sollte ein Gericht so beliebt sein, dass es leer ist noch bevor alle davon probieren konnten, füllen wir natürlich gerne kostenfrei nach. So lange, bis auch wirklich alle satt und zufrieden sind.

Zu jedem Gericht bekommt Ihr herrlich duftenden Basmati Reis, einen frischen Salat und unser "Naan" aus dem original indischen "Tandoor".

Jeder Gast hat unterschiedliche Wünsche und Vorstellungen. Demnach haben wir keine festen Menüpreise, sondern möchten gerne individuell auf die Gastwünsche eingehen. Um einen Eindruck zu bekommen, siehst Du hier einen Auszug aus einem unserer Menüs.



MY INDIAN HOME

InHouse Events

Look forward to a journey through India's realm of spices and tastes, colors and magic, family and tradition.

Whether chicken, vegetarian or vegan - at our "Family Style Buffets" each of you has the opportunity to satisfy your curiosity for exotic tastes - served in our traditional "Kadais" at the table.

And should a dish be so popular that it is empty before everyone has had a chance to try it, we will of course be happy to refill it free of charge. Until everyone is really full and satisfied.

With every dish you get delicious smelling basmati rice, a fresh salad and our "Naan" from the original Indian "Tandoor".

Every guest has different wishes and ideas. Accordingly, we have no fixed menu prices but would like to respond individually to the guest wishes. To get an impression, you can see here an excerpt from one of our menus.

Ein kleiner Vorgeschmack



A small taste

Vorspeisen

Eine bunte Kreation unseres Vorspeisenangebots, die mit unseren drei hausgemachten Soßen, bestehend aus Minze, Joghurt und Tamarind, serviert werden.

Paneer Pakoras

Frischer hausgemachter Rahmkäse frittiert in Kichererbsenmehl

Chicken Pakoras

Zartes Hühnerbrustfilet frittiert in Kichererbsenmehl

Murgh Tikka

Hähnchenfiletstreifen, mariniert und im Tandoori-Ofen zart gegrillt

Lamm Seekh Kabab

Köstliche Lammhackfleischspieße frisch vom Grill

Starters

A colorful creation of our appetizers, served with our three homemade sauces consisting of mint, yogurt and tamarind.

Paneer Pakoras

Fresh homemade cream cheese deep fried in chickpea flour

Chicken Pakoras

Tender chicken breast fillet deep fried in chickpea flour

Murgh Tikka

Chicken fillet strips, marinated and grilled in the tandoori oven until tender

Lamm Seekh Kabab

Delicious lamb mince skewers fresh from the grill

Bitte teile uns folgende Informationen vorab mit:

- Datum Deiner Veranstaltung
- Uhrzeit der Veranstaltung
- Standort des AMRIT Restaurants
- Wie viele Gäste erwartest Du
- Rückrufnummer des Ansprechpartners
- Ca. Budget pro Person



Please provide the following details already:

- Date of your event
- Time of the event
- Location of the AMRIT restaurant
- How many guests are you expecting
- Callback number of the contact person
- Approx. budget per person

Ein kleiner Vorgeschmack



A small taste

Hauptspeisen

Alle Gerichte werden in großen traditionellen indischen Kupferschalen („Kadhais“ / „Handi“) am Tisch serviert, sodass jeder Gast die Möglichkeit bekommt, sich einen kulinarischen Eindruck unserer kompletten Speisekarte zu verschaffen. Jeder Gast erhält also alle Gerichte. Sollte eines der Gerichte nicht ausreichen, füllen wir diese natürlich sehr gerne wieder kostenfrei nach.

Palak Paneer [leicht scharf]

Hausgemachter gebratener Rahmkäse mit Spinat, Zwiebeln und exotischen Gewürzen

Amchi Bengan Masala [leicht scharf]

Auberginen-Stückchen gebraten in einer Masala Gewürzmischung mit frischem Basilikum, abgerundet mit Kokosmilch

Bombay Chicken Masala [leicht scharf]

Zartes Hähnchenbrustfilet gebraten in einer Gewürzmischung aus Mumbai, verfeinert mit Kokosnuss, Paprika und Erbsen

Lamb Korma

Lammfleisch in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, abgestimmt mit geriebenem Rahmkäse

Lachs Butter Masala

Frisches Lachsfilet, kurz gegrillt, anschließend zart gegart, abgeschmeckt mit exotischen Gewürzen und serviert in einer sahnigen Tomatensauce

**Alle Gerichte werden natürlich mit feinstem „Dehraduni“ Basmatireis, frischem grünem Salat und verschiedenen indischen Broten aus dem Tandoori-Lehmfen serviert.*

Main Course

All dishes are served in large traditional Indian copper bowls (“Kadhais“ / “Handi“) at the table, so that each guest gets the opportunity to get a culinary impression of our complete menu. Therefore, each guest receives all the dishes. If one of the dishes is not enough, we will of course be happy to refill it for you free of charge.

Palak Paneer [slightly hot]

Homemade fried cottage cheese with spinach, onions and exotic spices

Amchi Bengan Masala [slightly hot]

Eggplant pieces fried in a masala spice mixture with fresh basil, rounded off with coconut milk

Bombay Chicken Masala [slightly hot]

Tender chicken breast fillet fried in a blend of spices from Mumbai, refined with coconut, peppers and peas

Lamb Korma

Lamb in a creamy sauce made from almonds, cashew nuts and oriental spices, balanced with grated cottage

Lachs Butter Masala

Fresh salmon fillet, briefly grilled, then tenderly cooked, seasoned with exotic spices and served in a creamy tomato sauce

**All dishes are of course served with the finest “Dehraduni“ basmati rice, fresh green salad and various Indian breads from the Tandoori clay oven.*

Bitte teile uns folgende Informationen vorab mit:

- Datum Deiner Veranstaltung
- Uhrzeit der Veranstaltung
- Standort des AMRIT Restaurants
- Wie viele Gäste erwarten Du
- Rückrufnummer des Ansprechpartners
- Ca. Budget pro Person



Please provide the following details already:

- Date of your event
- Time of the event
- Location of the AMRIT restaurant
- How many guests are you expecting
- Callback number of the contact person
- Approx. budget per person

Ein kleiner Vorgeschmack



Dessert

Mumbai Brownie

Handgemachter kanadischer Chocolate Brownie mit köstlicher hausgemachter Vanilleiscreme, serviert mit Schokoladensauce

Getränke

2 Stunden Getränkepauschale

(Inkludiert Wasser, Softgetränke, Saft, Wein, Bier & Happy Hour Cocktails)

**Dieses Menü soll natürlich nur als Beispiel dienen und zeigt nur einen kleinen Teil unserer Küche und Deiner Möglichkeiten auf. Wir beraten Dich gerne ganz individuell! Und auch ein klassisches Buffett in traditionellen Kupfer-Chefing-Kesseln ist möglich.*

Bitte teile uns folgende Informationen vorab mit:

- Datum Deiner Veranstaltung
- Uhrzeit der Veranstaltung
- Standort des AMRIT Restaurants
- Wie viele Gäste erwarten Du
- Rückrufnummer des Ansprechpartners
- Ca. Budget pro Person

A small taste

Dessert

Mumbai Brownie

Handmade Canadian Chocolate Brownie with delicious homemade Vanilla Ice Cream, served with Chocolate Sauce

Drinks

2 hours Drinks Package

(Includes Water, Softs, Juice, Wine, Beer & Happy Hour Cocktails)

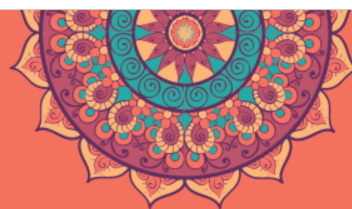
**This menu is of course only an example and shows only a small part of our kitchen and your options. We will be happy to advise you individually! And also a classic buffet in traditional Copper-Chefing-Kettles is possible.*

Please provide the following details already:

- Date of your event
- Time of the event
- Location of the AMRIT restaurant
- How many guests are you expecting
- Callback number of the contact person
- Approx. budget per person



Eine kleine Zeitreise



A short trip through time

1996

Restaurant Berlin Kreuzberg

Die Brüder Bans erfüllen sich ihren Traum und gründen ihr erstes indisches Restaurant unter dem Namen AMRIT.

AMRIT steht für originale indische Speisen mit der besten Qualität. Zwar gibt es in Berlin viele Inder, jedoch werden Sie kein indisches Restaurant finden, welches so viel Platz und trotzdem so hohe Qualität gewährleisten kann.

1999

Restaurant Berlin Mitte

1999 eröffneten die Brüder mit Unterstützung ihrer Familie das nächste indische Restaurant im Bezirk Berlin Mitte. Mittlerweile hat sich AMRIT in Berlin einen Namen gemacht.

Wer Lust auf traditionelle indische Küche hat geht ins Amrit Restaurant. Seit Tag 1 bis heute arbeiten die beiden Brüder selber mit.

2003

Restaurant Berlin Schöneberg

Zufälligerweise hat Balbir in der Zeit vor den eigenen Restaurants lange Zeit in Schöneberg am Winterfeldtplatz gearbeitet und die Gegend lieben gelernt. Zu jeder Eröffnung der indischen Restaurants kamen sogar die Eltern von Balbir und Harmeet nach Deutschland direkt aus Mumbai um ihren Segen für das Geschäft auszusprechen.

2013

Restaurant Berlin Potsdamer Platz

Auch bei der Eröffnung des Flagship-Stores direkt am Potsdamer Platz, wo 2013 ein weiteres indisches Restaurant eröffnet wurde, gibt „Papa Bans“ seinen Segen mit auf den Weg und zerschlägt eine Kokosnuss im Eingangsbereich des Restaurants. Diese Zeremonie soll positive Energie für die Zukunft geben.

1996

Restaurant Berlin Kreuzberg

The Bans Brothers fulfill their dream and establish their first Indian restaurant under the name AMRIT.

AMRIT stands for original Indian food with the best quality. Although there are many Indian restaurants in Berlin, you will not find an Indian restaurant that can guarantee so much space and yet such high quality.

1999

Restaurant Berlin Mitte

In 1999, the brothers, with the support of their family, opened the next Indian restaurant in the district of Berlin Mitte. In the meantime AMRIT has made a name for itself in Berlin.

Anyone who has a desire for traditional Indian cuisine goes to the Amrit Restaurant. Since day one until today, the two brothers work in the restaurants themselves.

2003

Restaurant Berlin Schöneberg

Coincidentally, Balbir worked for a long time in Schöneberg at Winterfeldtplatz in the time before his own restaurants and learned to love the area. For each opening of the Indian restaurants, even Balbir and Harmeet's parents came to Germany directly from Mumbai to express their blessing for the business.

2013

Restaurant Berlin Potsdamer Platz

At the opening of the flagship store directly at Potsdamer Platz, where another Indian restaurant was opened in 2013, "Papa Bans" also gives his blessing and smashes a coconut in the entrance area of the restaurant. This ceremony is supposed to give positive energy for the future.

MY INDIAN HOME

Telefon: 030/280 454 188

Email: reservierung@amrit.de



MY INDIAN HOME

Phone: 030/280 454 188

Email: reservierung@amrit.de