

## Menu-forslag - Indisk Gastronomi 1/6-2013

Disse menuforslag er ”smagsprøver” på vore mange retter. Vi sammensætter gerne menuer efter ønske og smag. Vi leverer også gerne et helt koncept til jeres arrangement stort som småt hvor vi står for alt lige fra udsmykning, bordpynt, velkomstdrink og snacks til kaffe, the og indiske kager og natmad.

Alt er hjemmelavet af de bedste råvarer. Vi går ikke på kompromis med kvalitet.

Maden er aromatisk krydret så alle smagsnuancer træder frem.

### **Small – kr. 299 per person**

**Poppadums m. chutney** – sprøde indiske snacks m. spidskommen dertil yoghurtmynte chutney

**Tarka dal** – røde linser m. tomat, hvidløg, ingefær, koriander, chili, spidskommen

**Aloo methi** – kartoffelstykker m. aromatisk indisk ’pesto’ af bl.a. tørret bukkehorn

**Murg masala** – kyllingestykker i aromatisk krydret flødesauce med bl.a. garam masala

**Hyderabadi kavab** – krydrede oksefarsbøffer m. spidskommen og stødt koriander

**Basmati-ris med sorte spidskommen**

### **Medium – 349 per person**

**Poppadums m. chutney** – sprøde indiske snacks m. spidskommen dertil mynte og tomatchutney

**Mixed dal** – bl. linser i tomat-sauce krydret m. bl.a. chili, koriander, gurkemeje, spidskommen

**Gobi rai** blomkål krydret med bl.a. koriander og sennepsfrø

**Butter chicken** – kyllingefilet i Mughlai-krydret sauce med safran

**Lamb/beef med kikærter og kål** – masalakrydret lam/oksekød med kikærter og kål

**Rice masala** – krydrede Basmati-ris

**Mini ’nan’** – hjemmebagte mini-’nan’

### **Large – kr. 399 per person**

**Poppadums m. chutney** – sprøde indiske snacks m. spidskommen og mynte og tomatchutney

**Masoor ki dal** – grønne linser m. bl.a. koriander, chili, gurkemeje og indisk ”feta”ost

**Aloo gobi methi** – stegte blomkåls- og kartoffelstykker m. bl.a. bukkehorn, løg, hvidløg, ingefær

**Shami kavab** – mughlaikrydrede oksefarsbøffer – med lækkert fyld

**Palak gosht/palak beef** – lamme- eller oksekødsstykker i krydret spinat

**Kofta tamata** – Fyldte oksekødsboller i krydret tomat-sauce

**Kira poodina** - myntekrydret agurkesalat

**Tamata chutney** – hjemmelavet tomat- og gulerodschutney m. chili HOT!

**Basmati-ris med safran**

**Mini ’nan’ kalonjii** – hjemmebagte mini ’nan’ brød med nigella-frø

## Ekstra

### **Dessert – kr. 55 per person**

**Mango kulfi** – skøn hjemmelavet mangois (portionsanrettet) med sprød kage og ”pistacieknas”

### **Kaffe og te kr. 25 per person**

**Masala chai** – ægte indisk te krydret med kardemomme, kanel, nellike m.m.

**Masala coffee** – kaffe på indisk vis krydret med kardemomme og kanel

### **Kager – kr. 35 per person for to slags kager**

**Barfi diamonds** – søde indiske kager med frisk kokos og pistacie

**Ginger nuts** – hårde ingefærsmåkager

### **Natmad- kr. 45 per person**

**Dal-soup** – Varm, krydret linsesuppe med bl.a. gulerødder og spidskommen og hjemmebagt brød

### **Brød – kr. 25 per person**

**Mini nan kalonjii** – hjemmebagte små nan brød med nigella-frø eller korianderfrø

### **Snacks**

**Masala-nuts** – masalaristede mandler og cachewnødder **Pris kr. 20 per person**

**Mung bhajia** – kr. 30 per person (3 stk.)

### **Totalarrangement**

**Klassisk indisk** – vi står for udsmykning, borddækning, lys, blomster, musik og mad

**Bollywood** – moderne, indisk, farverigt. Vi står for udsmykning, borddækning, lys, blomster, musik og mad

**Pris aftales individuelt**

---

**Levering kr. 400**

**Anretning og opstilling af buffet kr. 1000 (2 personer)**

**Serveringspersonale kr. 175/i timen**

**Alle ordrer betales senest 1 uge før levering.**