

Menu-forslag - Indisk Gastronomi - 1/3 2011

Disse menuforslag er ”smagsprøver” på vore mange retter. Vi sammensætter meget gerne menuer efter ønske og smag. Vi leverer 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 selvfølgelig hjemmelavet af de bedste råvarer. Vi går ikke på kompromis med kvalitet. Maden er aromatisk krydret så alle smagsnuancer træder frem.

Small

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

Masoor ki dal – røde linser m. bl.a. koriander, gurkemeje, spidskommen

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

Chicken kavab – ovnstegt kylling i masala-krydret sauce

Basmati-ris med sorte sennepsfrø

Medium

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

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

Murgh hara dhaniamethi – kyllingestykker m. frisk koriander eller tørret bukkehorn

Gosht palak – lammestykker i krydret spinat

Gobi rai/aloo rai – blomkål eller kartofler krydret med bl.a. koriander og sennepsfrø

Basmati-ris med sorte spidskommen

Large

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

Aloo baigan – kartoffel og aubergine med bl.a. bukkehorn

Murgh Mughlai – kyllingestykker i cremet Mughlai-krydret sauce

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

Big nan – hjemmebagt brydebrød med nigella-frø

Rice masala – krydrede Basmati-ris

Kira poodina - myntekrydret agurksalat

X-large

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

Drum stick kavab – ovnstegte kyllingelår m. bl.a. ingefær, hvidløg og koriander

Shami kavab – mughlaikrydrede oksefarsbøffer – med lækkert fyld

Beef palak – oksekødstykker m. krydret spinat

Gobi methi – stegte blomkålsstykker m. bl.a. bukkehorn, løg, hvidløg, ingefær

Basmati-ris med safran

Mini nan kalonjii – hjemmebagte små nan brød med nigella-frø

Dessert

Indisk Gastronomi * 2730 Herlev * www.indiskgastronomi.dk

Tlf. 4031 0887 * indisk@post.cybercity.dk

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

Kaffe og te

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

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

Kager

Barfi diamonds – søde indiske kager med frisk kokos og pistacie

Ginger nuts – hårde ingefærsmåkager

Natmad

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

Brød

Big nan – hjemmebagt brydebrød med nigella-frø

Mini nan kalonjii – hjemmebagte små nan brød med nigella-frø

Snacks

Masala-nuts – masalaristede mandler og cachewnødder

Mung bhajia – 3 stk. per person

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 400

Anretning 600 (1 time)

Serveringspersonale 175/i timen