

LIDT PRAKTISK

Maden leveres i minimalistiske stilrene og blanksorte, hårde, firkantede bakker. Bakkerne tåler almindelig ovn, op til 80 grader, og kan med fordel stilles på buffet med elektroniske varmeplader. Under transporten opbevares maden i termokasser. Dette dog med undtagelse af vores mini thai forårsruller, indbagte kæmperejer og wontons, som desværre bliver bløde af dampen i kassen. Disse pakkes i stedet separat, så vi sikrer jer en sprød oplevelse.

LEVERING

PERSONLIG LEVERING: Lad os komme ud med maden til jer. I kan have fokus på jeres gæster, da vi både leverer, anretter og præsenterer maden. Tillæg 400,- uanset hvor på Sjælland.

TAXA LEVERING: Vi har stor succes med at sende maden afsted med taxa. At få maden bragt ud med taxa kræver dog, at du forinden kommer ned i en af vores butikker og forudbetaler maden.

Når taxaen når frem til leveringsadressen, afregner du selv den kørte rute med chaufføren. Bankoverførsel accepteres kun for erhvervskunder.

AFHENTNING: 'Selvhenter' er selvfølgelig også en god mulighed, som mange benytter sig af. Her betaler du direkte i butikken, når du henter maden.

Vi glæder os til at høre fra dig, og vi tilbereder også gerne noget helt unik til netop dit arrangement.

Venlig hilsen
THAIWAY CATERING

**RING DIREKTE PÅ TLF.: 26 122 123
ELLER MAIL TIL INFO@THAIWAY.DK**

THAIWAY

FREDERIKSBERG

Ærøvej 2, 2000 Frederiksberg

TLF. 38 34 35 34 ELLER THAIWAY.DK

ØSTERBRO

Skt. Kjelds Plads 5, 2100 København Ø

TLF. 39 20 48 20 ELLER THAIWAY.DK

CITY

Nansensgade 48, 1366 København K

TLF. 33 91 37 97 ELLER THAIWAY.DK



CATERINGMENU

THAIWAY

THAI BUFFET 149 KR. PR KUVERT

MINI THAI FORÅRSRULLER – Popir tod
med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler.
Hertil sød chilisauce.

KYLLINGESPYD – Saté gai
marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya. Hertil cremet peanutsauce.

2-6 FORSKELLIGE HOVEDRETTER (afhængig af antal personer).
Frit valg efter menukortet nr. 15-37.

Hertil varme jasmin ris.

THAI BUFFET 169 KR. PR KUVERT

MINI THAI FORÅRSRULLER – Popir tod
med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler.
Hertil sød chilisauce.

INDBAGTE KÆMPEREJER – Kung chup bang tod
i sprød dejskal med sesamkorn. Hertil sursød dip.

KYLLINGESPYD – Saté gai
marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya. Hertil cremet peanutsauce.

REJECHIPS – Khao keab kung
den thailandske måde af få lidt brød på. Lækre sprøde chips af rejer og hvidløg. Stilles evt. i kurve eller skåle på bordene.

2-6 FORSKELLIGE HOVEDRETTER (afhængig af antal personer).
Frit valg efter menukortet nr. 15-37.

Hertil varme jasmin ris.

THAI BUFFET 229 KR. PR KUVERT

RISDEJPAKKER – Wontons
med fyld af skaldyr, kylling, sesamfrø, koriander og hvidløg. Hertil dip af sød chilisauce

FISKEFRIKADELLER – Tod man pla
af hakket featherback fisk oprørt i rød karry med finthakkede friske grønne bønner og limeblade. Toppet med saltede jordnødder og koriander.
Hertil dip af sød chilisauce.

MINI THAI FORÅRSRULLER – Popir tod
med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler.
Hertil sød chilisauce.

INDBAGTE KÆMPEREJER – Kung chup bang tod
i sprød dejskal med sesamkorn. Hertil sursød dip.

KYLLINGESPYD – Saté gai
marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya. Hertil cremet peanutsauce.

REJECHIPS – Khao keab kung
den thailandske måde af få lidt brød på. Lækre sprøde chips af rejer og hvidløg. Stilles evt. i kurve eller skåle på bordene.

GRØN PAPAYASALAT – Som tam
mortet med palmesukker og iblandet saftige gulerodsstrimler, thailandske lange grønne bønner, små søde tomater og saltede jordnødder.
Overhældt med en stærk krydret chilimarinade.

2-6 FORSKELLIGE HOVEDRETTER (afhængig af antal personer).
Frit valg efter menukortet nr. 15-37.

Hertil varme jasmin ris.

THAI TAPAS DELUXE 299 KR. PR KUVERT

MINI THAI FORÅRSRULLER – Popir tod
med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler.
Hertil sød chilisauce.

INDBAGTE KÆMPEREJER – Kung chup bang tod
i sprød dejskal med sesamkorn. Hertil sursød dip.

REJECHIPS – Khao keab kung
den thailandske måde af få lidt brød på. Lækre sprøde chips af rejer og hvidløg. Stilles evt. i kurve eller skåle på bordene.

FISKEFRIKADELLER – Tod man pla
af hakket featherback fisk oprørt i rød karry med finthakkede friske grønne bønner og limeblade. Toppet med saltede jordnødder og koriander. Hertil dip af sød chilisauce.

KYLLINGESPYD – Saté gai
marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya. Hertil cremet peanutsauce.

RISDEJPAKKER – Wontons
med fyld af skaldyr, kylling, sesamfrø, koriander og hvidløg. Hertil dip af sød chilisauce

HVIDLØGSPØLSER – Sai krok isan
af hakket svinekød. Serveres med strimlet ingefær og en rød chili.

CHOPPED ANDEBRYST – Larb bet
vendt i vores hjemmelavede tørrede karrypasta, bestående af bl.a. kanel, anis og chili. Blandet med forårsløg, hakkede mynteblade og rødløg.
Serveres med kolde hvidkålsblade.

GRØN PAPAYASALAT – Som tam
mortet med palmesukker og iblandet saftige gulerodsstrimler, thailandske lange grønne bønner, små søde tomater og saltede jordnødder.
Overhældt med en stærk krydret chilimarinade.

GLASNUDELSALAT – Yam wun sen
med choppet kylling, sprøde rødløg, små søde tomater, mild thai selleri og koriander. Overhældt med en stærk krydret chilimarinade

BYD DINE GÆSTER PÅ EN LÆKKER OG SPÆNDENDE THAI MENU:

Cateringmenu laves både til små og store arrangementer, fra 8 personer og opefter. Overrask dine gæster med en dejlig eksotisk menu.

Alt er tilberedt af de bedste og friske råvarer, fløjet direkte hjem fra Thailand.

Vores cateringtelefon er åben hele døgnet, ring for uforpligtende snak, tilbud og inspiration. Læg evt. en besked på telefonsvaren, eller send os en mail, vi vender hurtigt tilbage.

Vi glæder os til at høre fra dig og tilbereder også gerne noget helt unikt til netop dit arrangement.

INFO@THAIWAY.DK / TLF.: 26 122 123