



DET GODE SELSKAP

VI SØRGER FOR DITT SELSKAP

ASIATISK BUFFET CATERING

Vår matfilosofi i det Gode Selskap er å benytte tradisjonelle norske råvarer kombinert med andre continentale elementer, uten at dette går på bekostning av den rene nordiske smaken. Det er et prinsipp vi har benyttet i alle våre menyer. Vi har etter hvert fått en del spørsmål om vi kan tilby asiatisk mat. Vår kjøkkensjef`s tidligere hjemland er Bangladesh og han har derfor god og bred kunnskap om asiatisk mat og smakskombinasjoner. Ut i fra dette har vi utviklet en Asiatisk buffet med norske råvarer og retter fra flere Asiatiske destinasjoner.

Innhold

Geit Resala | (Indisk)

Geit bakt i ovn med tomat, fløte, hvitløk, ingefær, kanel, kardemomme med mer.

Madras Fiske Curry (Indisk)

Fisk og skaldyr i en krmet currysaus

Asiatisk Grillkylling (Asia)

Kyllinglår marinert i yoghurt, asiatisk krydderblanding og grillet på kull

Eggdopiza (Midtøsten)

Kokt egg i en mild currysaus med kokosmelk

Botisikhabab av okse (Bangladesh)

Oksekjøtt mariner i yoghurt, papaya, en asiatisk krydderblanding grillet på kull

Birani (Iran)

*Ris med 20 forskjellige asiatiske krydder. Kan lages med geit, lam eller kylling
Nasjonaltrett for mange land i Midtøsten og Asia*

Potet Alaodam (Bangladesh)

*Poteter kokt med curryblader, tomat og kokosmelk
Smakes til med chili, kan lages sterk eller mild*

Tilbehør

Ris

Asiatisk kålsalat

Hvitløksrømme

Yoghurtsaus med mynte

Kuvertpris

3 retter med tilbehør kr. 445,- pr. kuvert

4 retter med tilbehør kr. 535,- pr. kuvert

5 retter med tilbehør kr. 595,- pr. kuvert

6 retter med tilbehør kr. 695,- pr. kuvert