

## LIDT PRAKTISK

Maden leveres i minimalistiske stilrene og blank-sortede hårde firkantede bakker. Bakkerne tåler alm. ovn, op til 120 grader, og de 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 wantons, 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, vi både leverer, anretter og præstenterer maden. Tillæg 400,- uanset hvor på Sjælland.

**TAXA LEVERING:** Vi har stor succes med at sende maden af sted med taxa. At få maden bragt ud med taxa kræver dog, at du nogle dage 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 i forvejen oprettede erhvervs-kunder.

**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 tilbereder også gerne noget helt unik til netop dit arrangement.

Venlig hilsen  
**THAIWAY CATERING**

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

The logo for THAIWAY, featuring the word 'THAIWAY' in a bold, red, sans-serif font. The letter 'A' is white and stands out against the dark background.

### 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**



## THAI BUFFET 169 KR. PR. KUVERT

**MINI-THAI FORÅRSRULLER** med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler. Hertil sød chilisaUCE.

**KYLLINGESPYD** 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. 15-34.

Hertil varme jasmin ris.

## THAI BUFFET 189 KR. PR. KUVERT

**MINI-THAI FORÅRSRULLER** med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler. Hertil sød chilisaUCE.

**INDBAGTE KÆMPEREJER** med sprød dejskal af sesamkorn. Hertil sursød dip.

**KYLLINGESPYD** marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya. Hertil cremet peanutsauce.

**REJECHIPS** - 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. 15-34.

Hertil varme jasmin ris.

## THAI BUFFET 249 KR. PR. KUVERT

**WANTONS** - små risdejpakker med eksotisk fyld af kylling og skaldyr. Hertil chilisaUCE.

**FISKEFRIKADELLER** oprørt i rød karry med hakkede sprøde grønne bønner og limeblade. Hertil sauce af koriander og peanuts.

**MINI-THAI FORÅRSRULLER** med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler. Hertil sød chilisaUCE.

**INDBAGTE KÆMPEREJER** med sprød dejskal af sesamkorn. Hertil sursød dip.

**KYLLINGESPYD** marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya. Hertil cremet peanutsauce.

**REJECHIPS** - den thailandske måde af få lidt brød på. Lækre sprøde chips af rejer og hvidløg. Stilles evt. i kurve eller skåle på bordene.

**KOLD FRISK PAPAYA SALAT** med saftige gulerodsstrimler, thailandske lange grønne bønner og saltede jordnødder. Overhældt med en frisk, let stærk marinade af bl.a. lime, hvidløg og chili.

**2-6 FORSKELLIGE HOVEDRETTER** (afhængig af antal personer). Frit valg efter menukortet nr. 15-34.

Hertil varme jasmin ris

## THAI DELUXE-BUFFET 319 KR. PR. KUVERT

(min. 25 personer)

**SMÅ SAFTIGE THAI-SPARERIBS** marineret i knust peber og hvidløg.

**WANTONS** - små risdejpakker med eksotisk fyld af kylling og skaldyr. Hertil chilisaUCE.

**FISKEFRIKADELLER** oprørt i rød karry med hakkede sprøde grønne bønner og limeblade. Hertil sauce af bl.a. koriander og peanuts.

**MINI-THAI FORÅRSRULLER** med lækkert fyld af kylling, gulerødder, hvidkål, blomkål og glasnudler. Hertil sød chilisaUCE.

**KYLLINGESPYD** marineret i kokosmælk, gul karry, hvidløg, østerssauce og soya. Hertil cremet peanutsauce.

**REJECHIPS** - den thailandske måde af få lidt brød på. Lækre sprøde chips af rejer og hvidløg. Stilles evt. i kurve eller skåle på bordene.

**KÆMPEREJER I ØSTERSSAUCE** med sprøde grønne asparges, broccoli, løg og forårsløg - en enkel og delikat ret.

**CHOPPED ANDEBRYST** vendt i vores egen hjemmelavede spændende tørrede karry pasta, bestående af bl.a. kanel, anis, friske rødøg og chili. Vendt med friskhakkede mynteblade og forårsløg. Serveres med kolde hvidkålsblade

**OKSEKØDSSALAT** med små søde tomater, mild thai-selleri, sprøde rødøg, frisk agurk og koriander. Overhældt med en stærk krydret chilimarinade.

**KYLLING I STÆRK GUL KARRY**, oprørt i kokosmælk, med frisk dværggræskar, rød peber og søde basilikumblade.

**DYREKØLLE** stegt i frisk rød karrypasta, med hvid gurkemeje, khachai-rødder, friske grønne peberkorn, thailandske lange grønne bønner, rød peber og søde basilikumblade.

**ÆGNUDLER** vendt i sød soya og æg med thai-marineret krydret svinekød, guangdung-kål, rød peber og bønnespirer.

Hertil varme jasmin ris

## BYD DINE GÆSTER PÅ EN LÆKKER OG SPÆNDENDE THAIMENU

Gæstemenu laves både til små og store arrangementer, fra 8 personer og opefter. Overrask dine gæster med en dejlig eksotisk menu, frokost eller aften. 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 telefonsvareren, 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**