

# Thai Lanna

thai food take away & catering

## Forslag til festmenuer

### Forslag 1

#### Forretter:

**Po-pia-thot** (1)- små thailandske forårsruller m/fyld af glasnudler & kylling. Sweet-sour chilisaUCE

**Sate gai** (9)- spyd med stegt kylling marineret i sataykrydderier m/peanut-sauce

**Giew-gob gai/neua** (4/5) dybstegte wantons med kylling el. oksekød. Sweet-Sour chilisaUCE

#### Hovedretter:

**Phat bet nam man hoi** (55) - and stegt i østerssauce m/ forskellige grøntsager

**Pla thot krathiem prick tai** (71) - dybstegt laksefilet m/hvidløg og peber.

**Kaeng khiew wan gai** (49)- kylling stegt i grøn karry, kokosmælk, basilikum

Tilbehør: jasmin-ris og milde og stærke rejechips

### Forslag 2

#### Forretter:

**Po-pia-thot** (1)- små thailandske forårsruller m/fyld af glasnudler & kylling. Sweet-sour chilisaUCE

**Sate gai** (9)- spyd med stegt kylling marineret i sataykrydderier & peanutsauce.

**Giew-gob gai/neua** (4/5) - dybstegte wantons m/fyld af kylling/oksekød. Sweet-sour chilisaUCE.

#### Hovedretter:

**Phat neua nam man hoi**(35) Stegt oksekød i østersauce, grøntsager.

**Kaeng pet gai** (51) Kylling stegt i rød curry, kokosmælk, bambusskud, sød basilikum og thai auberginer.

**Kaeng ka-ri gai** (53) kylling i kokosmælk, løg, gul curry og cashewnødder.

Tilbehør: jasmin-ris og milde og stærke rejechips

### Forslag 3

#### Forretter:

**Po-pia-thot** (1) - små thailandske forårsruller m/fyld af glasnudler og kylling.

**Giew-gob gai/neua** (4/5) - dybstegte wantons m/fyld af kylling/oksekød. Sweet-sour chilisaUCE.

**Satè gai** (9)- spyd med stegt kylling marineret i sataykrydderier + peanutsauce

#### Hovedretter:

**Goong phat pak ruam-mit** (65)- stegte rejer m/blandede grøntsager.

**Kaeng khiew wan gai** (49)- kylling stegt i grøn karry, kokosmælk, basilikum mv.

**Pla lad prick** (70)- dybstegt laksefilet i karrysauce.

**Tilbehør:** jasmin-ris og milde og stærke rejechips

## Forslag 4

### **Forretter:**

**Po-pia-thot** (1)- små thailandske forårsruller m/fyld af glasnudler og kylling. Sweet-sour chilisaucé

**Giew-gob gai /neua** (4/5) - dybstegte wantons m/fyld af kylling/oksekød. Sweet- sour chilisaucé.

**Satè gai** (9)- spyd med stegt kylling marineret i sataykrydderier + peanutsauce

### **Hovedretter:**

**Kaeng khiew wan gai**(49)- kylling stegt i grøn karry, kokosmælk, basilikum mv.

**Phat priew wan goong** (62) - kæmperejer i sweet-sour sauce m/grøntsager.

**Pla thot krathiem prick tai** (71)- dybtstegt laksefilet m/hvidløg og peber.

**Tilbehør:** jasmin-ris og milde og stærke rejechips

## Forslag 5

### **Forretter:**

**Po-pia-thot** (1) - små thailandske forårsruller m/fyld af glasnudler og kylling. Sweet-sour chilisaucé

**Giew-gob gai/neua** (4/5) - dybstegte wantons m/fyld af kylling/oksekød Sweet- sour chilisaucé.

**Satè gai** (9)- spyd med stegt kylling marineret i sataykrydderier + peanutsauce

### **Hovedretter:**

**Phat neua nam man hoi** (35) Stegt oksekød i østersauce, grøntsager.

**Kaeng ka-ri gai** (53) Kylling i kokosmælk, løg, gul curry og cashewnødder.

**Kaeng pet bet** (56) Andebryst, rød karry med ananas, tomater og basilikum.

**Tilbehør:** jasmin-ris og milde og stærke rejechips

**Alle 5 forslag koster kr. 169,00 pr. person ved min. 20 personer.**

Hvis du ønsker at tilbyde dine gæster endnu flere retter at vælge i mellem kan du frit vælge fra vores menukort:

Ekstra forretter : kr. 10,- pr. ret pr. kuvert.

Ekstra hovedretter kr. 15,00 pr. ret pr. kuvert.

## **Dessertforslag:**

Eksotiske frugter, ananas, forskellige meloner udskåret og arrangeret på thailandsk facon fra kr. 55,00 pr. person. Afhængigt af sæsonen kan vi mod tillægspris levere flere pragtfulde thailandske frugter, f.eks.Rambutan, mango, lichi, logan, jackfruit, mangosteen.

## Drikkevarer:

Thai Lanna kan tilbyde et godt udvalg af spændende vine og øl.

### Øl

-Singha Beer	kr. 20,-
-Beer Chang	kr. 20,-
-Kingfisher Beer	kr. 20,-
-Tiger Beer	kr. 20,-
-Hanoi Beer	kr. 20,-

Alle øl er lette og forfriskende, (ca. 5% Alkohol). Ved køb af min. 24 øl tilbyder vi 10% rabat.

### Vin

Thai Lanna tilbyder nogle spændende vine, som passer rigtig godt til det krydrede thailandske køkken. Efter vores opfattelse er det forkert at servere f.eks. en cru vin til en ret med curry og/eller chili.

### Hvidvine

- **Tres Palacios** : "fed" chardonnay fra Chile kr. 70,- pr.fl.
- **Columbia Crest**. Chardonnay 2009 Unoak USA, kr. 115,-
- **Pinot Bl. Auxerrois 2007 Schoffit** superhvidvin med restsukker kr. 85,- pr. fl.

### Rødvine

- **Tres Palacios** : kraftig Chilensk vin af Carmenere druen kr. 70 pr. Fl.
- **Heartland 2008**: kraftig rødvin på Shiraz Australien kr. 115,- pr. Fl.
- **Vinum Africa 2008** meget kraftig cabernet-sauvignon kr. 115,- pr. Fl.

Gennem vores samarbejde med Dronninggård vinimport smager vi løbende på nye vine. Derfor ændrer vi vinkortet jævnligt. Vi forsøger dog altid at have vine i prisniveauet kr. 70-80 og kr. 110-120. Vi gør opmærksom på, at vi ikke har restaurant-priser. Vores avance er ca. kr. 10,- pr. flaske!

Ønsker du yderligere vin-info emailer vi gerne udførlig beskrivelse.

**Du kan returnere hele kasser øl, og uåbnede vinflasker.**

### Transport/levering:

Normalt kan vi tilbyde at bringe maden ud mod et transporttillæg. Tillægget vil afhænge af afstanden, dog min. kr.125,- Retterne leveres i foliebakker. Foliebakkerne er pakket i flamingo-kasser. Maden kan derved holde sig godt varmt i op til 1 time. Dog er nogle af forretterne ikke velegnede til denne pakning, da de bliver bløde. Derfor kan det være nødvendigt med en opvarmning i en alm. ovn. Ca. 7-8 min ved 150 grader i en forvarmet ovn.