

Meny

MINGELMENY

*Aptitretare med smördeg, fetaost & honung
Laxcrostini med pepparrotskräm*

Breadsticks med sesamfrön & färskostkräm

*Färskostkräm med kronärtskockor, rosmarin och
timjan fyllda i krustader*

*Kräftröra på tortillachips med avokado, lime och
dill*

Getostrulle med rostade solrosfrön (glutenfri)

Två sorters melon på spett





Meny

ETIOPISK BUFFÉ - RAHEL'S FAVORIT

Etiopisk "Paella" på vårt vis: Grönsaker, gurkmeja m.m, chorizo & blåmusslor m.m. Serveras med injerabröd.

Etiopisk Sushi på vårt vis: Injerabröd, grönkål, Etiopisk ost, rödbetor & ris

Yebege wet: Lammgryta med berberekrydda som görs på chili, koriander, vitlök, ingefära & örter

Kitfo: Nötkött marinerat i mitmita-chilipulver, serveras medium.

Beyayenetu: Vegetarisk gryta med rödbetor, kål, potatis, morot, kikärter, linser & tomatsallad som kryddas med chili

Rahels berömda chilisås (stark på riktigt)

Awazesås (mild sås)

EFTERRÄTT

Fruktsallad på Rahels Etiopiska vis, serveras med vimto-sirap

Chuko tillagad på lättrostat fullkorn





Meny

TIBS: ETIOPISK KEBAB LAGAT PÅ VÅRT VIS - BUFFÉ

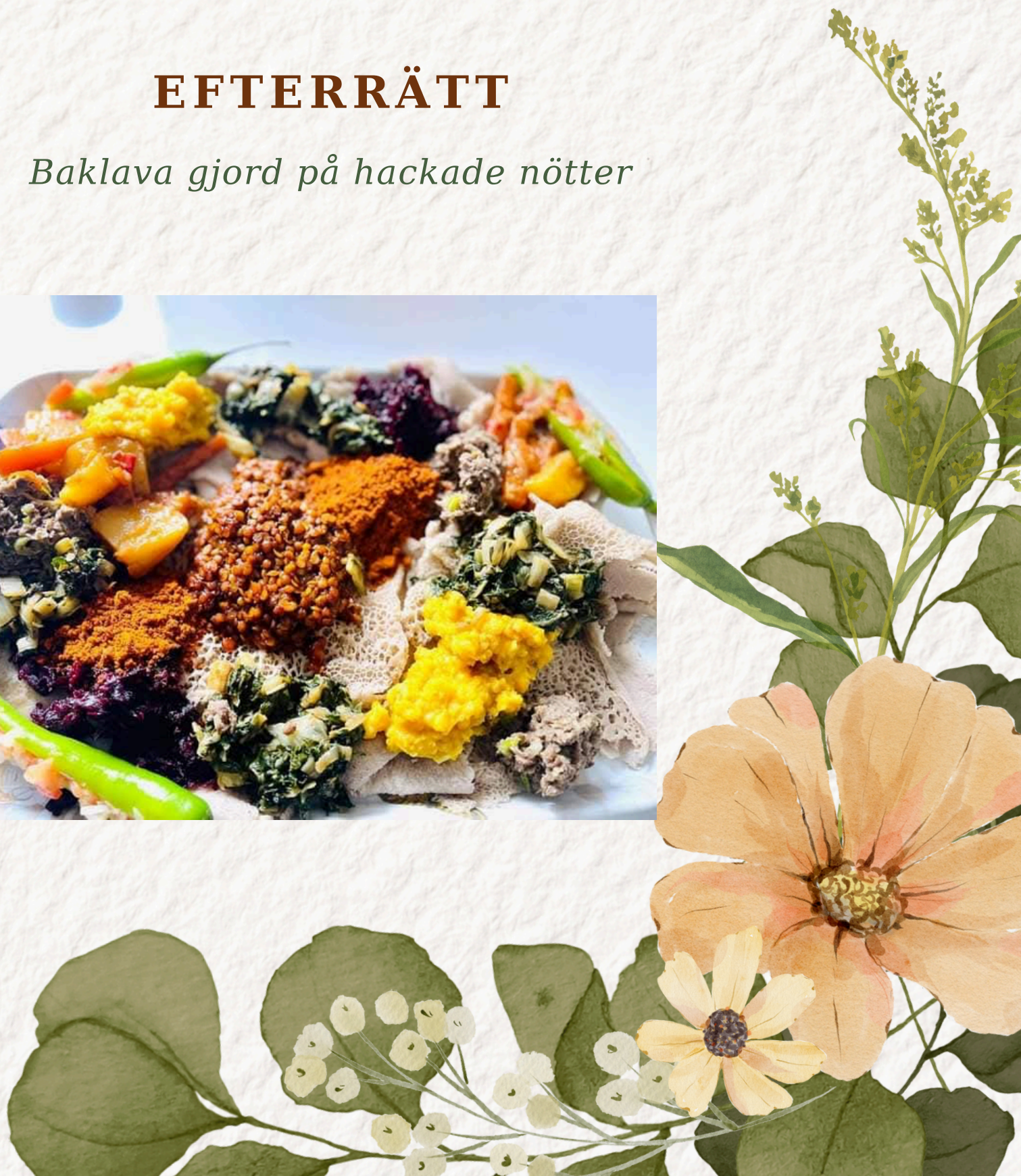
*Nötkött som serveras med awazesås kryddat med
berbere & vitöksinjera*

*Vegetariskt alternativ: Tibs gjord på haricot verts,
champinjoner & spetskål*

Etiopiskt ris med gurkmeja & morötter

EFTERRÄTT

Baklava gjord på hackade nötter





Meny

VEGETARISK ETIOPISK BUFFÉ

Beyayenetu: Vegetarisk gryta med rödbetor, kål, potatis, morot, kikärter, linser & tomatsallad som kryddas med chili

Azifa: Vegetarisk gryta med svarta linser, shero, grön chili

Senega ksrya: Grön chili fylld med tomat & rödlök

Saffranris med morötter, serveras med injerabröd

Grönsallad med gurka, paprika, lök & fetaost

Rahels berömda chilisås (stark på riktigt)

Awazesås (mild sås)

EFTERRÄTT

Fruktsallad på Rahels etiopiska vis, serveras med vimto-sirap





Meny

MATTIAS FAVORITBUFFÉ

Helgrillad gris penslad med ölglaze

Chorizokorv

Ribs med honungsglaze

Säsongens fisk bakad med citrusfrukt & örter

Grönsakspaella

Fransk potatissallad som serveras jummen

Grillad melon med fetaost

Grillad gurka

Hembakat bröd med färskost

Apelsinsås på yoghurt

Senapskräm

BBQ-sås

EFTERRÄTT

*Säsongens frukt serveras på ett flamberat
tortillabröd med chokladkräm*

Marshmallows, säsongens frukt & bär

*Hackad mjölkchoklad och krossad mandel
serveras med glass & kardemummagrädde*



Meny

TRADITIONELL BUFFÉ

Rödvinbräserad fläskkarré med örter

Säsongens fisk bakad med spenat

Rostad potatissallad med pumpafrön

Koriander och grönsaksris

Rostad aubergine

Rostad blomkål

Hembakat bröd med färskost

Limesalsa

Tzatziki

EFTERRÄTT

Bärtårta





Meny

BUFFÉ DELUXE

Ölbräserat ankbröst

Chorizokorv

Ölbräserad karré

Säsongens fisk med ett örttäcke

Grönsakspaella

Grillad melon

En ljummen potatissallad med säsongens gröna

Tzatziki


Apelsinsås på yoghurt

Dijonkräm

Hembakat bröd & färskost

EFTERRÄTT

Säsongens frukt flamberas med vit choklad & kokos. Serveras med vaniljglass och grädde





Meny

VEGETARISK BUFFÉ MED INSLAG FRÅN HAVET

Paella med säsongens grönsaker

Ljummen potatissallad med sparris & dijonsenap

Vegetariska quesadillas fyllda med bönkräm & fetaost.

Melongurksallad med rostade sesamfrön & lime vinägrett

Citron- och örtbodyakad lax

Kall örtsås

Hembakat bröd med färskost

En hård ost

EFTERRÄTT

Kladdkaka på vårt vis med daimtopping & kardemummagrädde





Meny

TILLÄGG TILL MENYERNA

För de minsta (minst 4 barn)

*Våra juniorkockar har kombinerat vår barnmeny
Selims + Mateens*

Tacobuffé med goda tillbehör

*Glassbomb med grädde, godis, chokladsås, banan
& marshmallows*

Kakbuffé

2 hembakade småkakor

Säsongens hembakta mjuka kaka

Kaffe

Ostbricka

*2 hårdostar, 2 olika sorters färskost, hemgjord
marmelad samt 3 olika sorters kex*

Dryck

Kaffe (till trerättersmenyerna)

Etiopiskt kaffe

*Etiopiskt té med kanelstång, kardemummakapslar
och kryddnejlikor*





PRISLISTA

Mingelmeny 425 kr/st

Etiopisk mat:

Etiopisk buffé 825 kr/st

Tibs: etiopisk kebab lagat på vårt vis - buffé 595 kr/st

Vegetarisk etiopisk buffé 510 kr/st

Svensk mat:

Mattias favoritbuffé..... 825 kr/st

Traditionell buffé 525 kr/st

Buffé deluxe 725 kr/st

Vegetarisk buffé med inslag från havet 525 kr/st

Övrigt

Serviceavgift tillkommer från 3000 kr, då ingår framkörning, utrustning, gasol och personal på plats. Priset sätts beroende på hur stort antal gäster det är.

Tillägg på menyerna:

Barnbuffé 135 kr/st

Kakbuffé 145 kr/st

Ostbricka 125 kr/pers

Dryck:

Kaffe 28 kr/st

Etiopiskt kaffe 35 kr/st

Etiopiskt té 25 kr/st