

## Siam Catering

Denne brochure er designet til at hjælpe dig med at planere dit specielle arrangement, fest eller lignende. Vores service er ikke begrænset til denne brochure.

### General information:

kontortid 9:00 - 17:00  
mandag til fredag  
eller efter aftale tlf. 2020 8855

Ved bestilling behøver vi følgende information:

- Dagen for arrangementet
- Tidsrum for arrangementet
- Adressen for arrangementet
- Præcist husnr. og etage
- Navn/adresse/Tlf.nr./fax.nr.
- Kontaktperson.
- Antal gæster
- Menu i detaljer

### Thai Mad

Velkommen til Siam Catering og til den ægte autentiske smag af Thailand. Et land kendt for dets gæstfrihed, unikke service og mad der kan pirre smagsløgene med dets varierede krydderier, urter og seasonings. Alt vores mad er tilberedt af de friskeste råvarer - mange importeret fra Thailand - og individuelt tilberedt til dig efter din smag.

### Menu

Som værende en service-virksomhed er vi glade for at kunne sammensætte jeres specielle menu, som passer til budget og behov. Spørg venligst hvis i har specifikke ønsker som ikke fremgår af denne brochure.

### Lokale & Service

Vi er i stand til at arrangere leje af lokale og service.

### Bestilling

Vi tager mod bestilling alle ugens dage fra 9:00 - 17:00. Bestilling skal ske inden 5 hverdage før jeres planlagte arrangement.

### Levering & Opsætning

Siam Catering leverer til hele Storkøbenhavn - service, bestik, fade etc. kan bestilles efter nærmere aftale.

### Afregning

Afregning skal ske umiddelbart i forlængelse af leveringen af den aftalte catering service.

### Fuld Service Arrangement

Vi vil hjælpe jer med at sammensætte en skræddersyet menu efter jeres ønsker og vi kan assistere med hjælp til specifikke ønsker i burde have for jeres arrangement.

# Siam Catering

Autentisk Thai mad til fest

## Menukort

### Velkommen til "Smagen af Thailand"

Thai mad er hastigt blevet populært i Danmark og måske ville have været bredere accepteret hvis det ikke havde været for tanken om alt er meget stærkt. Dette er ikke tilfældet. Thai mad er populært for den raffinerede blanding af smagsforskelle især urter og rødder så som citrongræs, basilikum, koriander, galangal, kochai, etc. Noget af det mest karakteristiske ved thailandsk mad er dets udseende. Det er smukt i sig selv, farverigt, som regel anrettet med stor sans for det æstetiske og bliver således meget indbydende for iagttageren.

### Måltidet

Et typisk thai måltid består af flere retter. Måske op til 10-12 stykker, men almindeligvis 3-4. Retterne sammensættes således at forskellige smagsoplevelser supplerer hinanden. Der tales om sur, sød, stærk samt "jeud", som nærmest kan oversættes med ordet "neutral" Det sidste er betegnelsen for de fleste nudelsupper, som er tilført thai køkkenet fra Kina.



Siam Catering

Thai Kryan gaeng  
(Thai urter)





### Menuforslag 3.

Hovedretter:

"Thot Mant"  
- små thailandske fiske-  
frikadeller m/fyld af grøntsager.

"Dom kha Gai"  
- kylling kogt i kokosmælk  
friske m/grøntsager.

"Phat ga pau Nya"  
- stegt oksekød med chili  
og basilikum og grøntsager.

"Phat Thai"  
- stegte nudler med rejer,  
beancakes, grøntsager sød soya.

"Yam Moo"  
- stærk oksekød salat med  
agurk, løg og urte- dressing  
citron, chilli mv.

Tilbehør: jasmin-ris.

### MenuForslag 4.

Hovedretter:

"Phat pried wan Pla"  
- stegt fisk i sweet-sour  
sauce m/grøntsager.

"Yam Nya"  
- grillet oksekød i salat  
m/agurk, løg og urter  
citron, chilli mv.

"Goong phat phokahli"  
- kæmperejer i karrysauce,  
kokosmælk, basilikum mv.

"Po-pia-thot"  
- små thailandske forårsruller  
m/fyld af glasnudler og kylling.

"Phad Si lw"  
- stegte brede risnudler m/kylling  
hvidløg, soya friske grøntsager.

Tilbehør: jasmin-ris.



Alle 4 forslag koster kr. 245,00 pr. person  
ved min.20 personer.  
Udbringning i Storkøbenhavn kr. 395,-

### MenuForslag 1:

Hovedretter:

"Sate Gai"  
- spyd med stegt kylling  
marineret i sataykrydderier  
og peanutsauce

"Nong Gai thot"  
- Stegte kyllingelår m/fyld af  
peber, soya og salt mv.

" Phat ga pau Goong"  
- stegte kongerejer med chili  
og basilikum.

"Kaeng khiew wan Nya"  
- oksekød stegt i grøn karry,  
kokosmælk, basilikum mv.

"Phat Ped nahm man hoi"  
- and stegt kahna, soya,  
hvidløg og østerssauce.

Tilbehør: jasmin-ris

### Menuforslag 2:

Hovedretter:

"Po-pia-thot"  
- små thailandske forårsruller  
m/fyld af glasnudler og kylling.

"Gai Phad Med Mamuang"  
- stegt kylling med cashew  
nødder og tørret chili.

"Yam Nya"  
- grillet oksekød i salat  
m/agurk, løg og urter  
citron, chilli mv.

"Phat ga pau Goong"  
- stegte kæmperejser med chili  
og basilikum.

"Kaeng Phed Moo"  
- Svinekød i stærk rød  
karrypasta m/grøntsager.

Tilbehør: jasmin-ris.



### Menuforslag 1-4:

Alle retter er sammensat efter traditionel  
Thailandsk skik.  
Hvis du ønsker ændring i sammensætning eller  
udvidelse af menuerne kan dette ske efter  
nærmere aftale.

Afhængigt af sæsonen kan vi mod tillægspris  
levere friske pragtfulde thailandske frugter,  
f.eks. Rambutan, mango, lichi, logan, jackfruit,  
mangosteen.

