

## Plah Home

Etter 14 år satser vi på nå å være Europas ledende Thairestaurant , og vi kan tilby et helt unikt tilbud ved catering av thaimat for både store og små arrangementer.

Vi leverer til ditt firma, selskapslokaler eller hjemme hos deg selv, og vi kan "skreddersy" det meste.

Menyene er delt inn i våre 3 konsepter/ restauranter

Plah restaurant                -Moderne Thai. Vårt flaggskip og fine dining, og for de store anledninger

Ahaan restaurant            - Tradisjonell Thai, for alle anledninger

Mr. Chow                        - Når du vil ha æren for maten

Vi er også opptatt av miljø, bærekraftig mat og god dyrevelferd.

Vår kylling er økologisk og kommer fra Holte Gård, eller fra Hovelsrud gård, svinekjøttet vårt får vi fra Heinrich Jung, eller Stølsvidda, slik at vi vet at dyrene har hatt det bra

Vi bruker ikke oppdrettsfisk, og spør du om scampi, så får du en ....

Vi lager alt fra bunnen av og er opptatt at vi har de riktige smaker

Velbekomme

Hilsen

Terje Ommundsen

## MENY AHAAN BUFFET

Vår mest populære meny som passer fint til hverdag og fest, her har vi et utvalg av klassiske thailandske salater, småretter og en curry. Rikelig med mat og alle blir mette.

Sterk biffsalat med koriander, tomat selleri og grillet entrecote, *Yam Neua*

Grønn papaya salat med sterk tamarinddressing og reker, *Som Tam*

Råmarinert kveite med kokos, chili, limeblader og rogn *Plah nam jium*

Spareribs med vår egen søt og syrlig chiliglaze, *Neua prik*

Grillede kyllingspyd med peanøttsaus og agurkrelish, *Gai satay*

Massamancurry med oksebryst, langbønner og basilikum, *Gaeng massaman neua*

Kao mali, Jasminris

Kr 445,- per pers

### Ekstra:

Kokospannacotta med pasjonsfruktsaus, kr 65,-

Mangospannacotta med mangosaus, kr 65

Mango stickyrice, 75,-

### Betingelser

Prisen er inkl 15 % MVA , og ved henting i Briskebyveien 26

Pris for levering innen Oslo er kr 450,- Utenfor Ring 3 avtales pris.

Det vil være 2 biter av hver rett, og maten kommer ferdig anrettet på fat.

Serveringsbestikk må kunden holde selv.

Alt av porselen og utstyr skal returneres til Plah Home Briskebyveien 26, innen 2 dager. Vi kan hente fat og utstyr etter avtale, mot et tillegg på kr 550,-

Ønsker du maten levert i engangsemballasje, og varmekasse, så du slipper å levere noe tilbake, tar vi et tillegg på kr 200,-

## MENY PLAH SPECIAL

Dette er vår special meny som forandrer seg etter sesong. Det vil være den samme som vi har på restauranten. Denne menyen krever både kokk og servitør for å kunne gjennomføres

Menyen på Plah blir først og fremst til gjennom alle våre reiser. Menyen består av retter fra hele Thailand, fra sør til nord, og øst til vest. Vi prøver rettene her hjemme, moderniserer noen, men beholder alltid de originale smakene.

Her er eksempel på denne menyen

**Ho mok**, Soufflert curry med kamskjell (F, BL)

**Miang kam tuay thong naem**, Tartelett med surpølse (F, SK, P, H, E)

**Kai lok oy**, Økologisk egg med tamarind og norsk sildekaviar (H, E, F)

**Nahm prik lon pak ruu**, Relish av kokos, reke og chili, med urter (F, H)

**Gaeng jeut poo**, Buljongsuppe med krabbe og svine wonton (H, SK, BL, F, E)

**Gaeng som Plah**, Posjert lange i oransje curry med gul aubergine (F, SK, SU)

**Gaeng paeneng phed**. Andelår, andebryst, og brent andehjerte. Sticky rice med kokos, syltet ingefær og småløk (F, P)

**Bua loi phuak**, Kokossuppe med tarorot gnocci (-)

**Foi thong, kanom kai nok krata** Søtpotet med andegg med is-chai (ML, E)

**Kanom dok djok**, Lotusblomstkjeks (SES, H, E)

### Pris og Betingelser

Menyen koster kr 795,- per pers, kokk kr 2500, og servitør kr 2500

Prisen er med 1 kokk for 10 -20 gjester.

Kokken og servitøren kommer 1 time før gjestene og inkluderer 4 timer

Utover dette kommer det et tillegg på 550,- pr time

Over 20 personer må man regne flere kokker og servitører

Prisen er inkludert 25 % MVA

## **MENY PLAH FINGERMAT**

Fingermat for det eksklusive mottakelse og cocktailselskap, eller om man bare vil ha litt å bite i til drinken. Maten kommer på porselensfat og porsjonsskåler, og man trenger ikke bestikk til å spise med til denne menyen

**”Betelblad” med reke, og søt galangal-nøttesaus, *Miang kam goong***

**Søtt og salt svinekjøtt og ananas, *Ma ho***

**Østers med chili nahm jiiim, *Hoi Nang rom***

**Marinert røreke med grønn chili og mynte, *Goong chue nahm plah***

**Riskjeks med chili og svinekjøttrelish, *nahm prik ong***

**Myke vårruller med kamchatkakrabbe, minte og peanøtter, *Po pia sod***

**Kr 425 pr pers**

## **PLAH’S ØSTERSFAT**

Ønsker du litt østers til festen? Vi åpner østersen og legger de på fat med is og servere med vår egen chilisaus og lime

Pris 12 stk 430

Pris 24 stk 850,-

Pris 36 stk 1250

## **Betingelser**

Prisen er inkl 15 % MVA, og ved henting i Briskebyveien 26

Pris for levering innen Oslo er kr 450,- Utenfor Ring 3 avtales pris.

Det vil være 2 biter av hver rett, og maten kommer ferdig anrettet på fat.

Serveringsbestikk må kunden holde selv.

Alt av porselen og utstyr skal returneres til Plah Home Briskebyveien 26, innen 2 dager. Vi kan hente fat og utstyr etter avtale, mot et tillegg på kr 550,-

## **MENY AHAAN FINGERMAT**

Fingermat for cocktailselskaper, eller om man bare vil ha litt å bite i.  
Rustikt og smakfullt

**Grillede kyllingspyd med peanøttsaus og agurkrelish, *Gai satay***

**Sprøstekt hjemmelaget vårrull med søt chili saus, *Po pia tod***

**”Betelblad” med grønlandsreke, og søt galangal-nøttesaus, *Miang kam goong***

**Hjemmelagd pølse med svin og peanøtter, *Sai kok Chiang Mai***

**Sprøstekte wonton fylt med søtt og syrlig svinekjøtt, *Wonton***

**Pris per pers Kr 355,-**

### **Betingelser**

Prisen er inkl 15 % MVA , og ved henting i Briskebyveien 26

Pris for levering innen Oslo er kr 450,- Utenfor Ring 3 avtales pris.

Det vil være 2 biter av hver rett, og maten kommer ferdig anrettet på fat.

Serveringsbestikk må kunden holde selv.

Alt av porselen og utstyr skal returneres til Plah Home Briskebyveien 26, innen 2 dager. Vi kan hente fat og utstyr etter avtale, mot et tillegg på kr 550,-

## MR. CHOW

### MR. CHOWS CURRIES

Når du vil imponere gjesten dine med dine matskills, kan Mr chow hjelpe deg. Vi lager curryen, vi foreveller grønnsakene, og vi behandler kjøttet. Alt du trenger å gjøre er å koke risen som følger med, og varme opp maten. Vi sier ingenting;)

Kr 195,- pr pers

**Massamancurry.** Kommer med oksebryst, langbønner, søtpotet, basilikum, syltet ingefær og jasminris.

**Rød curry.** Kommer med grillet kyllinglår, langbønner, basilikum og jasminris

### MR. CHOWS HYTTEKIT

Vi forbereder alt i vakumposer, alt du trenger å gjøre er å koke opp sausen og ha i grønnsaker, kjøtt og nudler. Vi har også lagt ved litt snacks som du kan spise i bilen, eller når du venter på at maten varmes opp

**Kao soi gai** Gul curry med Grillet økologisk kyllinglår, sjalottløk, bønner, koriander, våre egne eggnudler, og sprø eggnudler

### MR. CHOWS BARBEQUE

Vi forbereder grillmaten din, vi har marinert kjøtte og lagt kyllingspydene ferdig. Peanøttsaus, og dipper kommer ved siden. Alt du trenger er å grille de selv

**Satayspyd** Marinert kyllingspyd på 100 gr kommer med peanøttsaus, og agurkrelish Kr 80,- per spyd og tilbehør

**Svinespyd** Marinert svinespyd på 100 gr kommer med syrlig og sterk chilisau og koriander kr 80,- per spyd og tilbehør

**Entrecote** 100 gr kjøtt kommer med syrlig og sterk chilisau, og klassisk Thai biffsalattilbehør, (agurk tomat løk, selleri, koriander)  
Kr 145 pr porsjon

**Diverse snacks    Kr 45,- pr 100 gr pose**

**Wasabierter**

**Rekechips med nahm prik plah**

**Sterke hjemmelagde potetchips med chilimajones**

**Plah nøtteblanding, peanøtter, cashewnøtter, chili, limeblader**