

tamu sana
african cuisine catering

Catering
Broschüre



Inhalt



- 01** Über uns
- 02** Mittagsbrunch
- 03** Buffet Variationen
- 04** Speisen und Getränke
- 05** Service



Über uns

Sind Sie bereit, sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch die (ost-)afrikanische Küche zu begeben?

Unser Anliegen ist es, Ihnen durch eine natürliche, einfache und offene Art die Kulturen Afrikas näher zu bringen

Das tamu sana bringt frisches ostafrikanisches Essen nicht nur ins Büro, sondern auch zu Besprechungen, Konferenzen oder Festen.

Wir versorgen Dich und Deine Gäste mit hausgemachten Speisen und ausgesuchten Getränken, auf Wunsch kümmern wir uns um Equipment und Mobilar.



Monique und ihr Team in der Küche stehen für ein unkompliziertes Service gerne zur Verfügung.

Bitte melde Dich für Cateringanfragen direkt bei Monique :

catering@tamusana.at

Mittags brunch

Bestellung spätestens am
Vortag bis 16 :00
Beispielweise
Mittagessen für Büro
ab 5 Personen 11:30 bis 14:00



Die Menüauswahl definiert sich aus unserem Wochenangebot, Du findest dieses auf www.tamusana.at
Die Speisen werden warm angeliefert und als Buffet aufgebaut zur Selbstbedienung. Wir stellen gerne kompostierbares Einweg Geschirr zur Verfügung, alternativ auch Porzellan.

- **Menü Brunch**
mit Suppe oder Salat-
Hauptspeise des Tages
pro Person 12..5 €



Buffet

Variation 1

Warmes Fingerfood



Sambusa

Teigtaschen gefüllt mit :

- Faschiertem
- Spinat- Schafkäse
- Kartoffel und Lauch
- Linsen und Curry

dazu Joghurt-Knoblauchdip oder Tomatendip

Sie können sich die Anzahl und die Füllung aussuchen.

Ab 50 stk. werden die Teigtaschen in Wärmebehältern geliefert.

Preis pro Stück

- 1 bis 100 stk 3,5€
- Ab 100 bis 300 stk 3€
- Ab 300 stk 2.75€



Buffet

Variation 2

Warmes Buffet
ab 20 Personen



	Preis p. Person
• Menü Buffet 1 Hauptspeise	17.5 €
• Menü Buffet 2 Vorspeise Hauptspeise	22.5€
• Menü Buffet 3 Vorspeise Hauptspeise Nachspeise	25€

Vorspeise

Sambusa mit
Knoblauch-joghurtdip oder
Tomatendip
Teigtaschen gefüllt mit :

- Faschiertem
- Spinat- Schafkäse
- Kartoffel und Lauch
- Curry Linsen

Hauptspeise

Zwei Gerichte zum Auswählen
siehe nächsten Seiten

Ab 45 Personen können 4 Gerichte
ausgewählt werden

Nachspeise

siehe nächsten Seiten





Hauptspeisen mit Fleisch

Hauptspeisen werden serviert mit Kokosmilchreis oder Couscous

Wir servieren standardmäßig eine vegane und eine Hauptspeise mit Fleisch. Unter den nachfolgenden Gerichten können Sie sich zwei auswählen.

Mboga na Nyama (M) Hühnerfleisch mit frischem Gemüse in feiner Kokoscurrysauce

Mafe(E) Hühnerfleisch mit gewürfelten Karotten in würziger Erdnusssauce

Maharage na Nyama Über Nacht eingelegte getrocknete Bohnen mit Bio-Rindfleisch, frischem Spinat und Gemüse, in Tomatensauce aufgekocht





Vegane Hauptspeisen

Hauptspeisen werden serviert mit Kokosmilchreis oder Couscous

Ndengu Linsen mit fein geschnittenem Gemüse in feiner Kokoscurrysauce

Mafe na Mboga(E) Süßkartoffel mit frischem Gemüse in würziger Erdnusssauce

Mboga na Viazi
Kartoffel mit weiterem Gemüse in würziger Kokoscurrysauce

Maharage na Mboga
Über Nacht eingelegte getrocknete Bohnen mit frischem Spinat und Gemüse,





Nachspeisen

Mandazi 2.5€ p/stk
Bananenteigbällchen

Schokoladenkuchen 3.5€ p/stk
Glutenfreier Schokokuchen

Dattelmousse 3.5€ p/stk





Getränke

Alkoholfrei

Bissap 1l
Hibiskus-Kardamom-Minzgetränk
Makava 0.3
Apfelsaft 0.25
Marillensaft
Johanissbeersaft
Mineral

Preis

7 €

3.5 €

3.5 €

3.5 €

3.5 €

2.5 €

Bier

Freistädter
Ratsherrn 0,3

4 €

Wein

Grüner Vetliner 1l
Zweigelt 1l

15 €

15 €

Mixgetränk

BissapGin 0.3

6.5 €



Service

1

Personal

Je nach Größe der Veranstaltung definiert sich die Anzahl der Servicemitarbeiter:innen, es wird nach tatsächlich geleisteten Stunden abgerechnet.

Wir bieten Dir:

Servicemitarbeiter:in € 27, – pro Stunde
Anfahrt, Aufbau, Abbau € 27, – pro Stunde

25% Mehrstundenzuschlag ab der 9. Arbeitsstunde (wird nur verrechnet, falls kundenseitig Verzögerungen auftreten und für unsere Mitarbeiter:innen dadurch Überstunden entstehen)

2 Geschirr

Gläser, Geschirr, Wäsche, Mobiliar, Dekoration und Blumen auf Anfrage

Preis pro Teller mit Besteckset 2 €
Preis pro Glas 2 €

3 Individuelle Anfragen

Nicht das Richtige dabei? So individuell wie Deine Veranstaltung ist, so werden auch unsere Angebote maßgeschneidert. Monique berät Sie auch sehr gerne bei eurer Speisenauswahl.

Contact Us

Mag. Monique Muhayimana

tamu sana
african cuisine catering

Kirchengass 6
4040 LInz
06642807898
catering@tamusana.at
www.tamusana.at



tamu sana
african cuisine catering