

tamu sana  
african cuisine catering

Catering  
Broschüre



# Inhalt



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



# Über uns

---

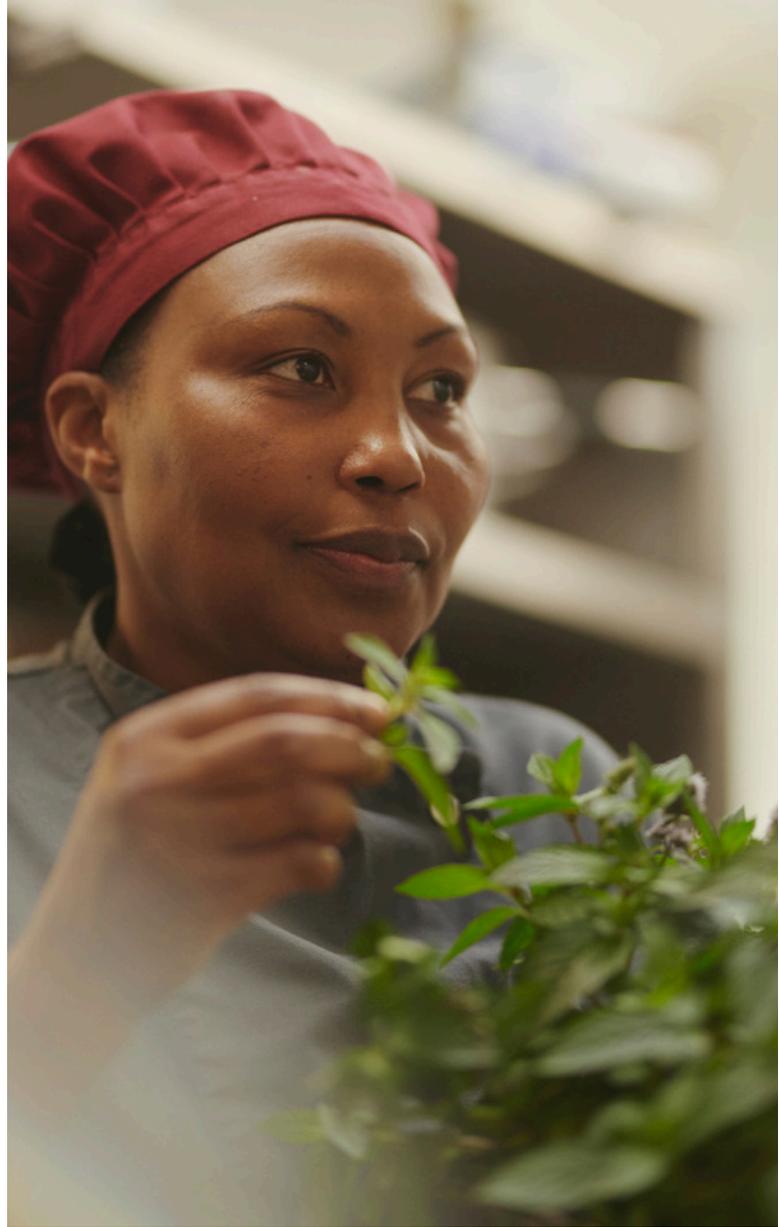
Sind Sie bereit, sich mit uns auf eine kulinarische Reise durch die (ost-)afrikanische Küche zu begeben?

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](mailto: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](http://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
• <b>Menü Buffet 1</b>	17.5 €
Hauptspeise	
• <b>Menü Buffet 2</b>	22.5€
Vorspeise	
Hauptspeise	
• <b>Menü Buffet 3</b>	25€
Vorspeise	
Hauptspeise	
Nachspeise	

### 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

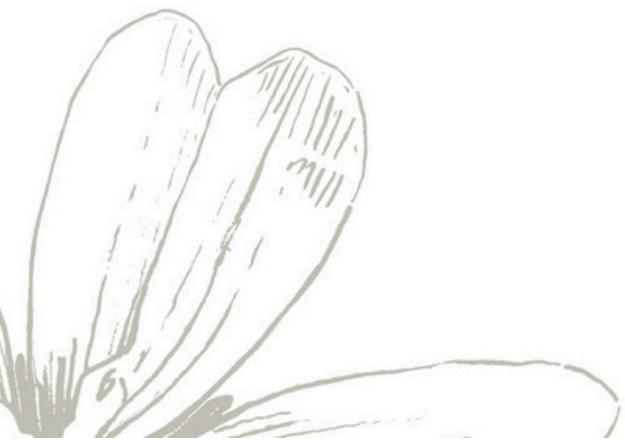
Hauptspeisen werden serviert mit Kokosmilchreis oder Couscous

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 €

3.2 €

3 €

3 €

3 €

2 €

## Bier

Freistädter  
Ratsherrn 0,3

3.5 €

## Wein

Grüner Vetliner 1l  
Zweigelt 1l

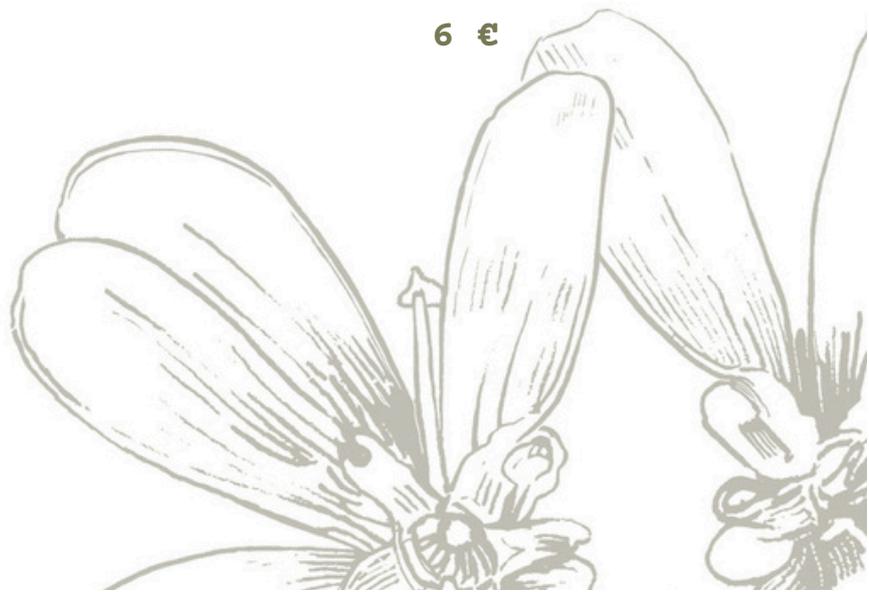
12 €

12 €

## Mixgetränk

BissapGin 0.3

6 €



# 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 1.5 €  
Preis pro Glas 1.5€

## 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