

tamu sana
african cuisine catering



Inhalt



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



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 :

- Bio - Rindfaschiertem
- Spinat- Schafkäse
- Bio - Kartoffel und Lauch
- Linsen und Curry

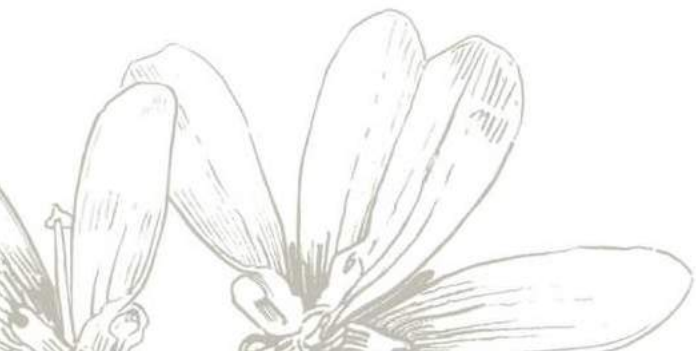
dazu Joghurt-Knoblauchdip oder
Tomatendip

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	17.5 €
Hauptspeise	
• Menü Buffet 2	22.5€
Vorspeise	
Hauptspeise	
• Menü Buffet 3	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 Erdnussauce

Maharage na Nyama

Über Nacht eingelegte getrocknete Bohnen mit Bio-Rindfaschieretes, 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)

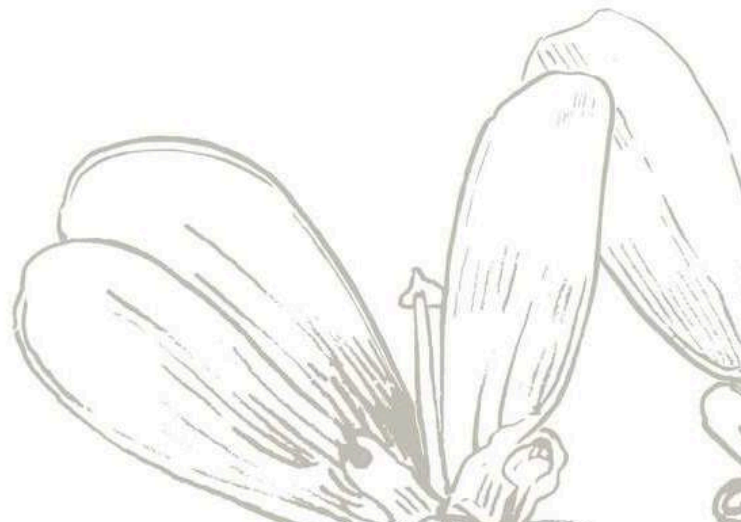
Süßkartoffel mit frischem Gemüse in würziger Erdnusssauce

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 Bananenteigbällchen	2.5€ p/stk
Schokoladenkuchen Glutenfreier Schokokuchen	3.5€ p/stk
Dattelmouse	3.5€ p/stk





Getränke

Alkoholfrei

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

Bier

Freistädter
Ratsherrn 0,3

Wein

Grüner Vetliner 1l
Zweigelt 1l

Mixgetränk

BissapGin 0.3



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.

Kontakt

Mag. Monique Muhayimana

tamu sana
african cuisine catering

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



tamu sana
african cuisine catering