

PLAH

Etter 16 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 restauranter

Plah restaurant - Progressive Thai, vårt flaggskip og fine dining, for de store anledninger

Ahaan restaurant - Thai Street Food, for alle anledninger

Plah Home - Thai Currys, når du ønsker noe enkelt og godt

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 for eksempel ikke oppdrettsfisk eller scampi.

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

Velbekomme!

Hilsen

Terje Ommundsen

www.plah.no

www.ahaan.no

www.plahhome.no

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.

Meny

- Sterk biffsalat med koriander, tomat selleri og grillet entrecote
- Grønn papaya salat med sterk tamarinddressing og reker
- Thai fiskekaker og agurksalat (4 stk)
- Spareribs med vår egen søt og syrlig chiliglaze (2 stk)
- Grillede kyllingspyd med peanøttsaus og agurkrelis (2 stk)
- Massamancurry med oksebryst, langbønner og basilikum
- Jasminris

Kr 495,- per pers

Ekstra:

- Kokospannacotta med pasjonsfruktsaus, kr 85,-
- Mangopannacotta med mangosaus, kr 85
- Mango stickyrice, 95,-

Anrettet:

- Maten kommer ferdig anrettet på fat.
- Serveringsbestikk må kunden holde selv.
- Ønsker du maten levert i engangsemballasje, og varmekasse, så du slipper å levere noe tilbake, tar vi et tillegg på kr 200,-

Betingelser:

- Prisen er inkludert 15 % MVA, og ved henting i Briskebyveien 26 eller ved levering
- Med kokk til stede blir MVA satsen 25 %
- Alt av porselen og utstyr skal returneres til Plah Home Briskebyveien 26, innen 2 dager.

Levering:

- Pris for levering innen Oslo er kr 450,- Utenfor Ring 3 avtales pris.
- Vi kan hente fat og utstyr etter avtale, mot et tillegg på kr 550,-

MENY PLAH SMAKSMENY

Dette er vår smaksmeny 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.

Meny Plah Smaksmeny – Eksempel Januar 2019 – vil forandre seg

- Østers naturell
- Tartelett med chaaplu blad og reke
- Sjøkreps med chilijam
- Tapiokadumpling med svinekjøtt
- Hor mok, Rød curry "royale" med krabbecrumble
- Bakt torsk med grønn chili og lime
- Entrecôte med hellig basilikum, eggnett, fermentert kål, langbønner i tørr curry, syltet ingefær, småløk og svartris
- Kokos og rismelpannekaker med melke og te-is
- Thai petit four; Luk chup, Lotusblomst, Ingefærgelé

Kr 995,- per person

Tillegg:

- Ved 10 - 15 personer, 1 kokk av 3.500,- + 1 servitør av 2.500,-
- Ved 16 - 25 personer, 2 kokker av 3.500,- + 1 servitør av 2.500,-
- Kokken og servitøren kommer 1-2 time før dere skal spise og inkluderer 5 timer. Utover dette kommer det et tillegg på 500,- pr time, per kokk/servitør

Betingelser:

- Prisen er inkludert 25 % MVA

Meny Plah 4 retter

- Suppe
- Kjøtt
- Fisk
- Dessert

Kr 745,- per person

Tillegg:

- Ved 10 - 15 personer, 1 kokk av 2.500,- + 1 servitør av 2.500,-
- Ved 16 - 25 personer, 2 kokker av 2.500,- + 1 servitør av 2.500,-
- Kokken og servitøren kommer 1 time før dere skal spise og inkluderer 4 timer. Utover dette kommer det et tillegg på 500,- pr time, per kokk/servitør

Betingelser:

- 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.

Plah fingermat

- Ma ho, søtt og salt svinekjøtt på ananas
- Miang kam, chaaplu blad med kongekrabbe
- Saku sai muu, tapiokadumpling
- Som Tam, Liten papayasalat med reker

Kr 345 pr pers

2 biter av hver rett, unntatt papayasalat som kommer i en porsjonsskål

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.

- 12 stk 430,-
- 24 stk 850,-
- 36 stk 1.250,-

Anrettet:

- Maten kommer ferdig anrettet på fat.
- Serveringsbestikk må kunden holde selv.
- Ønsker du maten levert i engangsemballasje, og varmekasse, så du slipper å levere noe tilbake, tar vi et tillegg på kr 200,-

Betingelser:

- Prisen er inkludert 15 % MVA, og ved henting i Briskebyveien 26 eller ved levering
- Med kokk til stede blir MVA satsen 25 %
- Alt av porselen og utstyr skal returneres til Plah Home Briskebyveien 26, innen 2 dager.

Levering:

- Pris for levering innen Oslo er kr 450,- Utenfor Ring 3 avtales pris.
- Vi kan hente fat og utstyr etter avtale, mot et tillegg på kr 550,-

PLAH HOMES

PLAH HOMES BERØMTE CURRIES

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

Hanglaycurry med braisert svinekjøtt og ingefær	195,-
Chiang Mai curry med hjemmelagde eggnudler og gårdskylling	195,-
Rød curry med grønne bønner søt basilikum med grillet entrecote	235,-
Rød curry med grønne bønner søt basilikum med grillet kylling	195,-
Grønn curry med grønne bønner, Thai aubergine og basilikum grillet entrecote	235,-
Grønn curry med grønne bønner, Thai aubergine og basilikum grillet kylling	195,-
Massaman curry med oksebryst, langbønner, søtpotet, basilikum	215,-

Pris per porsjon - Jasminris følger med

Perfekt på hytta, i båten eller hjemme!

PLAH HOMES 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 og tilbehør
80,- per spyd

Svinespyd Marinert svinespyd på 100 g.r kommer med syrlig og sterk chilisau, koriander og tilbehør
80,- per spyd

Entrecote 100 gr. kjøtt kommer med syrlig og sterk chilisau, og klassisk Thai biffsalattilbehør, (agurk tomat løk, selleri, koriander)
105,- pr 100 gr.

DIVERSE SNACKS

- Wasabierter
- Rekechips med nahm prik plah
- Sterke hjemmelagde potetchips med chilimajones
- Plah nøttemblanding, peanøtter, cashewnøtter, chili, limeblader

Kr 45,- pr 100 gr pose

Betingelser:

- Minimum 20 porsjoner/personer
- Prisen er inkludert 15 % MVA, og ved henting i Briskebyveien 26 eller ved levering

Levering:

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