



kerst VEG-MIX MENUBOX 1

3 gangen voor 2 p. 55,- 21-12 t/m 31-12

VOORGERECHTEN

'Tapas' Indian Style

Een variëteit van Indiase hartige hapjes om van te watertanden

HOOFGERECHTEN

Punjabi lababdar (UIT INDIA specialiteit)

Punjabi gerecht van vegetarische 'kip'(quorn en soya)
met een romige, mild zure, licht zoete, rijke saus

Vegetable korma

Een romig, licht zoet gerecht met cashewnoten,
groenten, fruit en lotus-zaad garnering

Naan peshawari (met mango, gemengde noten en kokos)

Garlic naan (Indiaas brood)

Geserveerd met Basmati rijst

DESSERT

Chocolate-cheesecake dream (UIT INDIA specialiteit)

Yummy, romige, huisgemaakte chocolate cheesecake met kokosnoot
en mango (z.o.z.)

Alle gerechten zijn vegetarisch **V** = vegan



OPWARM- EN SERVEER-INSTRUCTIES

Hartelijk dank dat je ervoor hebt gekozen om je favoriete lokale horeca te ondersteunen! We hopen je te verrassen met een all-Indian Kerst Veg-Mix Menu for two. Lekker veel variatie en makkelijk zelf op te warmen. Fijne feestelijke maaltijd gewenst!

Het voorgerecht kan 8 a 10 minuten op 200 graden op bakpapier in de voorverwarmde oven of op lage temperatuur in een pan met anti-aanbaklaag zonder deksel. Wel blijven draaien.

Alle hoofdgerechten kunnen 1 minuut in de magnetron. De doorzichtige containers zijn magnetron bestendig.

De roti en naan opwarmen in antiaanbak-koekenpan met deksel. Regelmatig draaien. In tosti ijzer of oven is ook mogelijk. Dan eerst licht bevochtigen.

De Chocolate Cheesecake Dream na het afhalen direct in de koelkast plaatsten zonder deksel en koud serveren bij de koffie.

Eet smakelijk! Je helpt ons enorm door enkele van onze recente Facebook berichten op je FB pagina te delen als je enthousiast bent over ons eten en onze pagina te liken!

www.uitindia.nl



Alle gerechten zijn vegetarisch **V** = vegan