

# CATERING



## Speisen und Getränke 2024



+43 664 2428164

[thaifoodtruck@tanyahan.com](mailto:thaifoodtruck@tanyahan.com)



# Authentic Thai Street Food

**Bereichern Sie Ihre Veranstaltung mit authentischen Speisen und Getränken aus Thailand!**

Wir kommen mit unserem Foodtrailer zu Ihnen nach Hause oder in die Firma und kochen für Sie und Ihre Gäste authentisches Thaifood nach Originalrezepten.

Für Caterings bieten wir unsere Gerichte grundsätzlich in Buffet-Form an. Die Speisen werden vor Ort im Foodtrailer frisch zubereitet und anschließend im Chafing Dish für Ihre Gäste bereitgestellt. Dazu können wir gerne bei Bedarf Porzellanteller und Essbesteck sowie weiteres Equipment zur Verfügung stellen.

Auf Wunsch können wir Events auch im „Street Food Style“ mit umweltfreundlichen Einwegverpackungen durchführen.

Kontaktieren Sie uns für genauere Informationen:

[www.tanyahan.com](http://www.tanyahan.com)

Email: [thaifoodtruck@tanyahan.com](mailto:thaifoodtruck@tanyahan.com)

Tel. +43 664 2428164

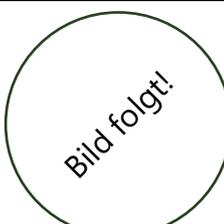


## SNACKS

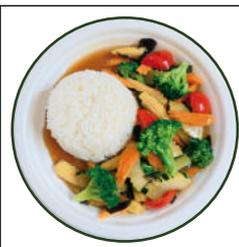
	<p><b>1 POH PIA THOD</b> <small>(A,F,N,R)</small></p> <p>Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Weißkraut, schwarzen Pilzen, verfeinert mit Gewürzen und Saucen. Fleischzutat lt. Auswahl</p> <p>Beilage: Karotten-Krautsalat, Sweet Chili Sauce</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rind+Schwein</li> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> </ul>
	<p><b>2 POH PIA PAK</b> <small>(A,F,N,R)</small></p> <p>Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Weißkraut, schwarzen Pilzen, verfeinert mit Gewürzen und Saucen</p> <p>Beilage: Karotten-Krautsalat, Sweet Chili Sauce</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vegetarisch</li> </ul>
	<p><b>3 THOD MAN GUNG</b> <small>(A,F)</small></p> <p>Garnelen in Donutform. Mit Thai-Gewürzen, Schweinespeck und Ei verfeinert, in Tempura-Mehl frittiert</p> <p>Beilage: Karotten-Krautsalat, Pflaumen Sauce</p>	
	<p><b>4 SATAY GAI</b> <small>(F)</small></p> <p>Gegrillte Hühnerfilet-Spieße mariniert mit Kokosmilch, Curcuma und Currygewürz</p> <p>Beilage: Karotten-Krautsalat, Erdnuss-Sauce, Gurken-Essig Salsa</p>	

*Alle Vorspeisen sind hausgemacht!*

## SUPPEN

	<p><b>1 TOM YAM</b> <small>(D)</small></p> <p>Leicht scharf-säuerliche Suppe mit Zitronengras, Galgant, Champignons und Kräutern</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> </ul>
	<p><b>2 TOM KHA</b> <small>(D)</small></p> <p>Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Galgant, Champignons und Kräutern, mit Kaffirblättern abgeschmeckt</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> </ul>

## WOK-GERICHTE mit Reis

	<p><b>1 PAD MED MAMUANG</b> <small>(F,N,R)</small></p> <p>Cashewnüsse, Paprika, Zwiebel, Jungzwiebel, Austern Sauce</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>
	<p><b>2 PAD PRIEW WAN</b> <small>(F,R)</small></p> <p>Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Jungzwiebel, Süß-sauer Sauce</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>
	<p><b>3 PAD PAK RUAM</b> <small>(F)</small></p> <p>Gemischtes Gemüse, Austern Sauce</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>
	<p><b>4 PAD KHING</b> <small>(F,N)</small></p> <p>Ingwer, Schwarze Pilze, Zwiebel, Spitzpaprika, Jungzwiebel, Austern Sauce</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>
	<p><b>5 PAD PRIK THAI DAM</b> <small>(F)</small></p> <p>Schwarzer Pfeffer, Paprika, Zwiebel, Jungzwiebel, Austern Sauce</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>

## CURRYS mit Reis

	<p><b>6 GAENG DAENG</b> <small>(B,D)</small></p> <p>Rotes Curry in Kokosmilch, Bambussprossen, Melanzani, Zucchini, Karotten, Spitzpaprika, Thai Basilikum</p>		<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>
	<p><b>7 GAENG KHIAW WAN</b> <small>(B,D)</small></p> <p>Grünes Curry in Kokosmilch, Bambussprossen, Melanzani, Zucchini, Karotten, Spitzpaprika, Thai Basilikum</p>		<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>
	<p><b>8 GAENG PANENG</b> <small>(B,D)</small></p> <p>Paneng Curry in Kokosmilch, Kaffirblätter, Paprika, Erdnüsse</p>		<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>

## NUDELN

	<p><b>9 PAD THAI</b> <small>(D)</small></p> <p>Gebatene Reismudeln mit Ei, Süßer Rettich, Rote Zwiebel, Sojasprossen, Jungzwiebel, Tamarind Sauce</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> <li>• Ente</li> </ul>
--	---	--

## REIS

	<p><b>10 KHAO PAD</b> <small>(F)</small></p> <p>Gebatener Reis mit Ei, Zwiebel, Karotten, Jungzwiebel</p>	<p><i>Auswahl</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Huhn</li> <li>• Garnelen</li> </ul>
--	---	--

	<p><b>SINGHA BIER</b></p> <p>Premium Lager Bier, 5% Alc.</p> 	<p>Gebindegröße</p> <p>EW Fl. 0,33l</p>	
	<p><b>OISHI TEA</b></p> <p>Eistee hergestellt aus natürlichen grünen Teeblättern</p>	<p>Gebindegröße</p> <p>Pet 0,50l</p>	<p>Auswahl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grüntee</li> <li>• Schwarztee mit Zitrone</li> </ul>
	<p><b>FOCO FRUCHTSAFT</b></p> <p>Exotische Fruchtsäfte aus Thailand</p>	<p>Gebindegröße</p> <p>Dose 0,35l</p>	<p>Auswahl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lychee</li> <li>• Mango</li> <li>• Coconut</li> </ul>
	<p><b>COCA-COLA</b></p>	<p>Gebindegröße</p> <p>Dose 0,33l</p>	
	<p><b>RED BULL</b></p>	<p>Gebindegröße</p> <p>Dose 0,25l</p>	
	<p><b>MINERALWASSER</b></p> <p>Frankenmarkter Mineralwasser Neutraler Geschmack mit ausgewogener Balance aus Mineralstoffen und Spurenelementen</p>	<p>Gebindegröße</p> <p>Pet 0,5l</p>	<p>Auswahl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• still</li> <li>• prickelnd</li> </ul>





Alle Gerichte mit Ausnahme der Currys werden standardmäßig ohne Chili zubereitet. Auf Wunsch können Sie alle Wok-Gerichte, Currys und das Nudelgericht Pad Thai auch in verschiedenen Schärfegraden bestellen:

 scharf  sehr scharf  thai-scharf

#### Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide	F: Sojabohnen	N: Sesamsamen
B: Krebstiere	G: Milch von Säugetieren	O: Schwefeldioxid und Sulfite
C: Eier von Geflügel	H: Schalenfrüchte	P: Lupinen
D: Fisch	L: Sellerie	R: Weichtiere
E: Erdnüsse	M: Senf	

Unser Cateringangebot gilt ab 20 Personen. Nach Auswahl der gewünschten Speisen und Getränke erhalten Sie von uns ein verbindliches Angebot für Ihre Veranstaltung. Bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist eine Stornierung kostenlos möglich. Die Speisen werden aufgrund der bestellten Menge als fixe Pauschale berechnet, allfällige Getränke nach Verbrauch.

Je nach Entfernung des Veranstaltungsortes von unseren Standorten (Linz, Freistadt) fällt möglicherweise eine geringe Anfahrtsgebühr an. Für die Bereitstellung als Buffet (Chafing Dish, Brennpaste, Servierbesteck etc.) verrechnen wir eine Pauschale von EUR 80,00 netto. Inkludiert sind hier Bereitstellung, Reinigung, Müllentsorgung und sonstiger Arbeitsaufwand.

Stromanschluss und Wasserversorgung sind vom Auftraggeber bereitzustellen.



#### Technische Voraussetzungen für Foodtrailer-Catering

- Zufahrtsmöglichkeit und Stellfläche für PKW mit Anhänger (Abmessungen Anhänger: L525cm, B225cm, H285cm)
- Anschlussmöglichkeit für 400V Starkstrom CEE (16A oder 32A)  
Die Steckdose kann bis ca. 25 Meter vom Hängerstellplatz entfernt sein
- Trinkwasseranschluss für Gartenschlauch oder Zapfstelle (für Reinigung)

# TANYAHAN THAIFOOD



## Authentic Thai Street Food



### TANYAHAN THAI STREET FOOD

- +43 664 2428164
- THAIFOODTRUCK@TANYAHAN.COM
- WWW.TANYAHAN.COM
- ZAGLAUSTR. 8 | 4240 FREISTADT
- 0664 2428164
- TANYAHAN THAI FOODTRUCK
- #TANYAHAN\_THAIFOOD