

---

# Luksus Mini Buffet

---

## Maharaja, vinder af:

- 3 Kokkehuer (Politiken) 2002
- 4 Kokkehuer (Politiken) 2009
- 4 Postryttere (SYDSVENSKAN)09-2010
- 3 Stjerner (Berlingske Tidende) 2010
- Maharaja, et køkken med yoghurt her, der og alle vegne.. "GO' SMAG" (Arla 2010)
- Maharaja Østerbro en af de 5 gode Indiske restauranter i byen (www.aok.dk) sep. 2017

## Menu forslag

### Appetitvækker:

Let krydrede indisk chips af kikærter mel samt 4 slags Pickles dip

### Forretter:

Kombination af Løg skiver (Onion baji) og King Prawn Pakora, stegt i friture med kikærts mel og salat/grov salat

### 4 forskellige hovedretter

- **Butter Chicken**, tandoori kyllingestykker tilberedt i ME\* sovs, tilsat mandler, drys af kokos, rosiner og smør
- **Lam Spinach**, Krydret lammekød tilberedt i karrysovs og spinat.
- **Beef Korma**, kalvekød tilberedt i ME\* karry, tilsat mandler og safran i flødesovs
- **Dal i Maharaja Karry**, Dal Curry. Gule linser i Maharaja karry-sovs

### Tilbehør

- **Pulao ris**, basmati ris med safran
- **Cheese Nan med hvidløg**, tykt blødt brød med smør, hvidløg og ost, evt. koriander
- **Raita**, krydre Yoghurt med agurker, tomater og kogte kartofler
- **Hot sovs** serveres separate, så en hver kan tilpasse maden til sig

### Dessert

Indisk dessert/kage eller is.

Kuvert 360,-  
Min. 2 kuv.