

Plah Privat

På Plah Home i Briskebyveien har vi innredet et lite «hjem» - Plah Privat, som består av et topp moderne hjemme kjøkken fra unoform, en eksklusiv spisestue, samt eget toalett og garderobe for deg og dine gjester.

Her kan du enten bli vartet opp av din egen kokk og servitør eller lære hvordan man skal lage god hjemmelaget thaimat.

Matkurs

Kurset er et deltagende kurs med 10 plasser. Vi starter på kjøkkenbenken med en aperitiff, og går gjennom råvarer, opprinnelse og hva vi bruker de forskjellige råvarene til. Vi lager 5 retter sammen først før vi setter oss til bords og spiser sammen.

Denne våren vil vi fokusere på enkle retter som er lett å lage i hverdagen

Passer for alle som liker å lage mat.

Kurset inkluderer; Kompendium, 3 timer deltagende kurs, med påfølgende middag

2 valgfrie drikker til maten

Pris: Kr 1650,-

Påmeldingen er bindende

Antall: 8-10 personer (minimum 8)

Familiemiddag

Tom Kha gai, kylling og galangalsuppe med kokos, sopp og koriander

Kyllingsatay med peanøttsaus og agurkrelish

Papayasalat med reker

Grønn curry med grønne bønner, Thai aubergine og basilikum, Grillet kylling

Langtidsbraisert svinenakke med grønnsaker, krydderglace

Massaman curry med oksebryst, langbønner, søtpotet, basilikum

Mango stickyrice

3 serveringer og 7 retter - 495,- per person

Inkludert eget chambre uten kokke/servitør

Antall: 10-12 personer (minimum 8)

Plah Home

Guttas bord

Hel pattegris 595,- per person

Med tilbehør, steamed buns, salat, grønnsaker, jasminris
Mango stickyrice

Inkludert eget chambre uten kokke/servitør

Antall: 8-12 personer (minimum 8)

Fest middag

Vi forbereder vår variant av et thailandsk festmåltid ut fra de beste tilgjengelige råvarer. Festmåltidet består av flere retter, slik at du får stor variasjon gjennom måltidet. I tillegg vil sammensetningen gi deg innblikk i hvordan man feirer i Thailand og sannsynligvis noen smaks overraskelser underveis.

Våre sommelier har satt sammen en vinmeny til denne menyen, der vi viser at god vin kan passe godt til god, velbalansert og til tider spicy mat.

Kvelden starter ved kjøkkenbenken med litt snacks og en aperitiff!

Ca 12 retters meny

6 glass drikke meny og aperitiff

Totalt 2.150,- per person

Inkludert, egen kokk og egen servitør for kvelden

Antall: 8-12 personer (minimum 8)

Booking

Plah Privat på Plah Home bookes enten per mail post@plah.no eller per telefon 22564300 (tast 1 for restaurant). Sted: Plah Home – Briskebyveien 26, 0259 Oslo

Betingelser

Samtlige av gjestene må velge samme meny alternativ

Har noen av gjestene allergier tilpasser vi dette når det er gitt beskjed om dette i god tid.

Avbestilling av booket kveld må skje senest en uke før avtalt dato