



Bollyfoods: de trotse winnaar van de eerste 24Kitchen Foodtruck Award!

Vanuit kleurrijke foodtrucks serveert Bollyfoods Indiase maaltijden en snacks.

De founders van Bollyfoods zijn Mathew en Geertje.

Mathew komt uit Kerala, in Zuid-India. Hij heeft een passie voor eten en koken en maakt zijn eigen kruidenmasala's. Samen met Geertje heeft hij de missie om de kleurrijke en volle smaken van de Indiase keuken over te brengen in de vorm van traditionele en moderne gerechten.

Probeer Bollyfoods' heerlijke Holy Cow!, Don't Worry Chicken Curry, of Yum Yum Papadam!...

Naast festivals door het hele land en daarbuiten, komt Bollyfoods foodtruck ook op bedrijfsevenementen, bruiloften, en andere feesten en partijen.

Daarnaast levert Bollyfoods sinds 2013 buffetcatering voor feesten, lunches en diners, crewcatering, cafés en restaurants.

Bollyfoods heeft sinds 2019 een restaurant aan de Van 't Santstraat 86 in Nijmegen.

www.bollyfoods.nl



Voorgerechten/kleine gerechten

Alle Bollyfoods-gerechten zijn huisgemaakt met gebruik van onze eigen kruidenmasala's.

Soepen en brood

Vanaf 25 personen te bestellen. 1 soort soep per gezelschap, vanaf 50 personen 2 soorten per gezelschap.

Dahl, linzensoep met paprika, koriander en citroen	€ 4,50 p/p	V
Mungbonensoep	€ 4,50 p/p	V
Tomatensoep met zwart mosterdzaad en gember	€ 4,50 p/p	V
Wortelsoep met komijn en gember	€ 4,50 p/p	V
Brood met verschillende dips/spreads	€ 3,50 p/p	V

Samosa's

Veg samosa: kruidig groentepasteitje met een fris dipsausje <i>veganistisch indien met chilisaus ipv dipsausje</i>	€ 3,00 p/st	V
---	-------------	---

Vanaf 10 stuks te bestellen.

Borrelgarnituur

Indiase 'nootjes': schaaltes met Indiaas gekruide gepofte en geroosterde linzen, kikkererwten en mungbonen	€ 3,50 p/p	V
---	------------	---

Vanaf 20 personen te bestellen.

Dinerassortiment

Alle Bollyfoods-gerechten zijn huisgemaakt met gebruik van eigen kruidenmasala's.

Maximaal 1 buffet per gezelschap. Voor extra gerechten, buiten een hieronder beschreven buffet om, rekenen wij een meerprijs p/p.

Hoofdgerechten

1. **Basis menu € 15,95 p/p**
 - * Chicken Kurma (kipcurry met sperzieboontjes)
 - * Veg Kurma (vegetarische/veganistische groentecurry) ✓
 - * Gekruide basmatirijst ✓
 - * Papadum ✓
 - * Curd-chilli's (gepekelde, gedroogde en gebakken pepertjes) ✓
 - * Pickle (pittig Indiaas tafelzuur) ✓
 - Vanaf 50 personen te bestellen.*
 - Extra te bestellen bijgerecht: Malabar Parotta (Zuid-Indiaas platbrood) à € 3,- p/p.* ✓

2. **Menu plus € 18,95 p/p**
 - * Chicken Kurma (kipcurry met sperzieboontjes)
 - * Veg Kurma (vegetarische/veganistische groentecurry) ✓
 - * Gekruide basmatirijst ✓
 - * Keuze van 1 bijgerecht uit de volgende soorten: ✓
 Indiaas gekruide sperziebonen, Indiaas gekruide rode bietjes, Raitha salade (met o.a. komkommer, munt en yoghurt), Groene salade met rode ui en rucola
 - * Papadum ✓
 - * Curd-chilli's (gepekelde, gedroogde en gebakken pepertjes) ✓
 - * Pickle (pittig Indiaas tafelzuur) ✓
 - Vanaf 30 personen te bestellen.*
 - Extra te bestellen bijgerecht: Malabar Parotta (Zuid-Indiaas platbrood) à € 3,- p/p.* ✓

3. **Menu uitgebreid € 23,95 p/p**
 - * 3 curry's:
 Chicken Kurma, Veg Kurma ✓, Kerala Beef Curry (*naar wens ook 3x vega(n) mogelijk*)
 - * Gekruide basmatirijst ✓
 - * Keuze van 2 bijgerechten uit de volgende soorten: ✓
 Indiaas gekruide sperziebonen, Indiaas gekruide rode bietjes, Raitha salade (met o.a. komkommer, munt en yoghurt), Groene salade met rode ui en rucola
 - * Papadum ✓
 - * Curd-chilli's (gepekelde, gedroogde en gebakken pepertjes) ✓
 - * Pickle (pittig Indiaas tafelzuur) ✓
 - Vanaf 30 personen te bestellen.*
 - Extra te bestellen bijgerecht: Malabar Parotta (Zuid-Indiaas platbrood) à € 3,- p/p.* ✓

Naast bovenstaande menu's zijn ook buffetten op maat samen te stellen. Zo zijn bijvoorbeeld een volledig vegetarisch of veganistisch currybuffet ook mogelijk. Wij horen graag uw wensen!

Desserts

Masala chai (kruidige melk-thee) € 3,50 **V**

Vanaf 20 personen te bestellen.

Banana-Coco-Choco-Cake uit eigen oven € 3,50 **V**

Vanaf 10 personen te bestellen.

Een Indiaas dessertbuffet van b.v. bovenstaande cake en masala chai, aangevuld met soan papdi, gulab jam, jalebi, laddoo en slagroom behoort ook tot de mogelijkheden, en is vanaf 40 personen aan te vragen.

Huur servies

Indiaas metalen thalibord (met vaksverdeling, ideaal voor rijst met curry) € 2,50 p/p
inclusief bestek en inclusief reinigingskosten

Soepen worden warm in een hotpot geleverd en de warme gerechten op chafing dishes gepresenteerd.

De cakes worden op schalen geleverd en de chai in een boiler met tapje.

Het is mogelijk bovenstaand servies (borden en bestek) te huren bij Bollyfoods, ook kunnen wij duurzame, biologisch afbreekbare disposables verzorgen.

Voor levering buiten Nijmegen worden transportkosten berekend à € 1,00 p/km en bij grotere afstanden wordt ook de reistijd doorberekend.

Personeelskosten voor de service op locatie zijn € 60,- p/u (2 personen).

Genoemde prijzen zijn inclusief BTW.