

Gabriels Lunchcafé

Catering

Allmänt:

Maten levereras varm och är färdig att ätas. Maten packas i aluminiumformar eller liknande lämpliga kärl som buffé, alternativt portionsförpackat.

Vid utkörning packas maten sedan i termolådor av frigolit. Termolådorna återlämnas av kunden veckan därefter.

Injera (etiopiskt bröd bakat på teffmjöl) och rätterna äts traditionellt med händerna där man tar nypor av rätterna med en bit injera. Äter man med ris så är kniv och gaffel lämpligast.

Allergener: Utan laktos, naturligt utan gluten, utan nötter.

Kryddhetta (chili):

1=Lite hetta, 2=Mellan hetta, 3= Stark hetta

Lunch Key Tibs Wot=2

Lunch Kyckling Tibs Wot =2

Lunch Vegan=1

Bejajneto Festmåltid=2

Bejajneto Vegan Festmåltid=1

Priser inkl. Moms 12%.

Minimiantal: 10 personer.

Betalning med Swish vid leverans. Alternativt med faktura till företag och föreningar.

Önskemål om förskottsbetalning 50% kan förekomma vid större beställningar.

Tillägg för lördag och söndag/röd dag: 500:-

Upphämtning: Vetekornsgatan 5, Mölndal.

Utkörning (enligt ö.k.):

Utkörningspris baserat på avstånd från Vetekornsgatan 5:

1-5km: 500:-

6-10km: 700:-

11-15km: 900:-

16-20km: 1100:-

Maten:

***Lunch Tibs 145:-/person**

TIBS: Stekt nötkött med tomat, lök, vitlök, chili;

MISIR WOT: Linsgryta med berbere (kryddig paprika), lök, vitlök;

KEYSER: Rödbetor stekta med lök, vitlök;

DINICH ALICHA WOT: Potatis och Morot stekt med lök, vitlök.

Tillbehör:

*Välj: Injera **eller** Ris **eller** 50/50.

*Chilisallad: Tomat, rödlök, chili.

***Lunch Key Tibs Wot 145:-/person**

KEY TIBS WOT: Stekt nötkött med tomat, lök, vitlök, chili, berbere (kryddig paprika);

MISIR WOT: Linsgryta med berbere (kryddig paprika), lök, vitlök;

DINICH ALICHA WOT: Potatis och Morot stekt med lök, vitlök;

TEKEL GOMEN: Vitkål stekt med lök, vitlök.

Tillbehör:

*Välj: Injera **eller** Ris **eller** 50/50.

*Chilisallad: Tomat, rödlök, chili.

***Lunch Kyckling Tibs Wot 139:-/person**

KYCKLING TIBS WOT: Stekt kyckling med lök, vitlök, berbere (kryddig paprika);

MISIR WOT: Linsgryta med berbere, lök, vitlök;

DINICH ALICHA WOT: Potatis och Morot stekt med lök, vitlök;

TEKEL GOMEN: Vitkål stekt med lök, vitlök.

Tillbehör:

*Välj: Injera **eller** Ris **eller** 50/50.

*Chilisallad: Tomat, rödlök, chili.

***Lunch Vegan 129:-/person**

MISIR WOT: Linsgryta med berbere (kryddig paprika), lök, vitlök;

TEKEL GOMEN: Vitkål stekt med lök, vitlök;

DINICH ALICHA WOT: Potatis och Morot stekt med lök, vitlök;

KEYSER: Rödbetor stekta med lök, vitlök.

Tillbehör:

*Välj: Injera **eller** Ris **eller** 50/50.

*Chilisallad: Tomat, rödlök, chili.

***Bejajneto Festmåltid 260:-/person**

KEY TIBS WOT: Stekt nötkött med tomat, lök, vitlök, chili, berbere (kryddig paprika).

KYCKLING TIBS WOT: Stekt kyckling med lök, vitlök, berbere (kryddig paprika).

MISIR WOT: Linsgryta med berbere (kryddig paprika), lök, vitlök.

TEKEL GOMEN: Vitkål stekt med lök, vitlök.

DINICH ALICHA WOT: Potatis och Morot stekt med lök, vitlök.

KEYSER: Rödbetor stekta med lök, vitlök.

ABESHA GOMEN: Stekt grönkål med lök, vitlök.

Tillbehör:

*Välj: Injera **eller** Ris **eller** 50/50.

*Chilisallad: Tomat, rödlök, chili.

***Bejajneto Vegan Festmåltid 195:-/person**

MISIR WOT: Linsgryta med berbere (kryddig paprika), lök, vitlök.

TEKEL GOMEN: Vitkål stekt med lök, vitlök.

DINICH ALICHA WOT: Potatis och Morot stekt med lök, vitlök.

KEYSER: Rödbetor stekta med lök, vitlök.

ABESHA GOMEN: Stekt grönkål med lök, vitlök.

Tillbehör:

*Välj: Injera **eller** Ris **eller** 50/50.

*Chilisallad: Tomat, rödlök, chili.

Kontakt:

Gabriels Lunchcafé

Vetekornsgatan 5,

431 46 Mölndal

Rahel & Carl-Johan

Tel: 072-087 01 00

E-post: gabriels.lunchcafe@gmail.com

Hemsida <https://gabrielslunchcafe.wixsite.com/my-site>

Hemsida QR kod nedan:



Dokumentdatum: 2026-01-24