

Årets meny 2024 - Baobab Kitchen

- laga mat & baka över eld tillsammans -



Baobab Kitchen är vår stolthet - en liten restaurang där vi tillsammans med förbokade gäster (från 10 personer) lagar en afrikansk måltid och bakar i vårt utekök. Hos oss får ni känna nya smaker & dofter, stimuleras av afrikansk musik och färgglädje och kanske en historia. När maten är färdig njuter ni av den tillsammans i lugn och ro, medan eldarna sprakar och fotogenlyktorna brinner. Baobab Kitchen är vår livsnerv i Taste of Africa sedan 2005. Vi har haft hundratals, eller kanske tusentals, gäster i åldrarna 1 till 90 år och vi älskar det!

Enkelt och avkopplande - Vår ambition är att det ska vara enkelt och underbart avkopplande att laga mat i Baobab Kitchen. Därför är de flesta förberedelserna redan gjorda när ni kommer och i köket brinner eldarna och kreativiteten kan flöda. :-) Ni bokar Baobab Kitchen under fyra timmar mellan kl. 15 och 22. Bokning i köket är tillgänglig från mitten av maj - slutet av september, men inte riktigt alla dagar, eftersom vi också har dagar när vårt Café är öppet, eller så är vi inbokade på annat. Prata med oss när du besöker oss, ring eller skicka ett mail, så hittar vi en lämplig dag. Det brukar gå bra att göra en preliminär bokning. Vid bokningen får ni också veta mer om vilka avbokningsregler vi har.

Planering - När ni bokar Baobab Kitchen vill vi gärna veta era önskemål och vilka maträtter ni vill laga hos oss. Ibland får vi överraska er, eller så planerar vi tillsammans för att skapa en meny som passar gruppstorleken och era önskemål. Det är viktigt för oss att alla kan njuta av stunden. Därför behöver vi veta i förväg om det finns särskilda önskemål vad gäller menyn (allergi, vegetariskt, vegan osv). Allt ni behöver finns hos oss. Bordsvatten & varm dryck efter maten ingår, men det går också bra att ta med egen valfri dryck. Fråga oss gärna! Det gillar vi!

Vår passion - är att erbjuda mat som vibrerar av afrikansk matglädje och som uppskattas av alla. Det finns en skön frihet i att laga mat tillsammans över eld! Där finns det grundläggande - en gryta, en slev och en eld. Inga finesser, inga induktionshällar eller varmluftsgunlar. Inga AV- och PÅ-knappar. Här finns nästan inga mått, eller timers. Men istället finns här en härlig närvaro och mer eller mindre eld och värme. Tillsammans hjälps vi åt och ger varje rätt sin egen uppmärksamhet. Vi trummar på brödet för att höra om det är färdigt, vi smakar på riset och på kaksmeten. Ni kommer att vara kreativa, ni kommer att testa våra såser och kryddor, men också upptäcka hur skönt fritt det är när det tar lite tid att laga mat. Det här är verkligen SLOW FOOD. Maten tillreds i sin egen takt, med ursprungliga eller av oss påhittade (!) recept och vi använder noggrant utvalda råvaror. Vår inspiration kommer från hela den afrikanska kontinenten och under våra måltider samsas rätter från flera olika länder i ett pärlband av smaker. Det är läckert - lite som en resa. Det sydafrikanska Cape-Malay köket ligger oss extra varmt om hjärtat, för det är i Sydafrika som vi har våra rötter. Det kommer ni att höra mer om under er stund med oss.

Taste of Africa Gårdsbutik, Baobab Kitchen & Café
Hållbart besöksmål i Biosfärsområde Nedre Dalälven



Årets meny 2024 - Baobab Kitchen

- vi planerar tillsammans -



Kvalitet och omtanke - För oss är det viktigt med god kvalitet och att tänka hållbart i valet av råvaror för Baobab Kitchen. Väldigt ofta går det hand i hand! Vi handlar gärna lokalodlade grönsaker, frukter och bär när årstiden tillåter. Det gör att vi kan ändra våra recept lite beroende på årstid och tillgång. Men så klart kan vi inte alltid välja bara svenskt frukt och grönt - vi är ju en afrikansk restaurang! Men när du kommer till oss kommer du att kunna äta mycket grönt. En grönare livsstil gynnar oss alla och vi har uppgraderat alla recept så att det innehåller 50 % mer färska grönsaker, men 50 % mindre kött eller kyckling. Vi köper bara KRAV-märkt nötkött och naturbeteskött från lantbruk i trakten. Kycklingen är svensk. Så när vi kan det väljer vi ekologiskt och lokalproducerat. Vi använder alltid ekomjolk, ekologisk kakao, eko-ägg eller närvärpta ägg & eko-banor. Vi bakar på riktigt smör och mycket KÄRLEK. Glassen är gjord på äkta vanilj och grädde. Smakförstärkare (E621) används aldrig hos oss. Vi stödjer lokala bönder och handlare.

På nästa sida gör vi en presentation av rätterna som ni kan laga hos oss. I alla prisförslag (sidan 6) ingår det en - **Festlig början** - tilltuggsbricka och **Nomsas bröd**. Vi anpassar ingredienser efter säsong. Till alla varmrätter får ni också provsmaka ett urval av de såser som vi importerar. När vi får höra era önskemål, eller bestämmer menyn tillsammans berättar vi mer om vilka val ni kan göra och hur vi kan utforma menyn efter era önskemål. Det är värdefullt för oss!

Bokningar med barn

I Afrika är barnen alltid välkomna! De lite äldre barnen tycker ofta att det är mysigt att hjälpa till vid eldarna. Dessa priser gäller för barn: Barn 0-3 år kommer gratis. Föräldrarna får givetvis ta med sig mat till barnen. Vi värmer den gärna. Barn 4-9 år betalar 30 % av fullt pris. Vi dukar åt er & beräknar att ni äter mindre än äldre barn (fast inte glassen ☺). Barn 10-12 år betalar 50 % av fullt pris. Vi dukar åt er & beräknar att ni äter mindre än vuxna. Ungdomar 15 år och äldre betalar fullt pris. Vårt minimipris för en bokning med barn är summan beräknad för 10 vuxna personer eller motsv. För att alla ska trivas & inte skada sig är det viktigt att vuxna håller ett öga på barnen t ex vid eldarna. Ta gärna med utomhus-spel. Boccia & kubb finns! Kom ihåg att butiken och området runt vårt privata hus inte är tillåtna lekplatser.

Hur klär vi oss? Ha på er kläder och skor som är bekväma och som tål att bli lite rökiga. En tröja till kvällen. Baobab Kitchen är helt och hållet en utomhus-upplevelse. Vi har varma filtar. Eldarna värmer gott och några värmeslingor finns det också.

Kan vi ta med hunden? Det går jätte bra! Hundar är välkomna, men här är några regler: 1. Alla hundar ska vara kopplade. 2. Inga hundar vid eldarna när vi lagar maten. Det är trångt och det kan hända olyckor. 3. Inga hundar i anslutning till berednings-köket (lilla röda huset) eller bostadshuset (stora röda huset). Vatten till hunden finns i en kran utanför gästtoan. Ta med egen vattenskål. TACK!

Boende & transport - Vi har ofta långväga gäster som sover över i trakten - i Hedesunda kan man bo på campingen eller Hedesunda B & B, i Söderfors på Campingen eller Herrgården. Tyvärr brukar vi inte tillåta camping på vår tomt, men det finns fina ställen vid Dalälven och i skogarna runt omkring att stanna till på.

Årets meny 2024 - Baobab Kitchen

- det här kan du laga hos oss -



- En festlig början - *ingår för alla* -

Mtunzini Chilli bites - Vår tilltuggsbricka står färdig när ni kommer.
Färsk ananas, mango, melon & andra frukter - beroende på säsong, toppade med het chili, saltade majschips & en av våra dippar -

- Lättare rätter - förrätter -

Grytostad butternut med citrus & honung
från Sydafrika, vegetarisk, glutenfri, mjölkfri

Varmfräst zucchini med rostade jordnötter & citron
från Tchad, vegetarisk, glutenfri, mjölkfri

Grytbakad brinjal & mozzarella aubergine, tomat & örter
från Sydafrika

Kryddiga kikärtsbullar med mycket finess
serveras med het dipp & gröna blad, vegetariska, glutenfria, mjölkfria

Smakrika köttbullar med det lilla extra
ekologisk nötfärs, serveras med het dipp & gröna blad

Chilihet morotssoppa - ljuvligt orange
serveras med yoghurt, kan göras vegetarisk, gluten- & mjölkfri

Potjesoppa med kokos & rotfrukter, ljuvlig färg och doft.
vegetarisk, glutenfri, mjölkfri

- Varmrätter -

- *kan alla göras vegetariska, gluten- & mjölkfria* -

Festlig breyani - *en traditionell högtidsrätt i Sydafrika*
smakrik kyckling- eller nötfärsrätt & grönsaker, serveras med yoghursås & gröna blad

Månsken i Marocko, *smakrik med butternut, dadlar & aprikoser. Välj gärna cous cous till - är vegetarisk, gluten- & mjölkfri*

Mmmmmadagascar chiligryta - från Afrikas största ö
Precis så mild eller het som du önskar. Sakay mixas av färsk chili, ingefära & vitlök. Gör den med kycklingfilé, nötfärs eller vegetarisk. Serveras ofta med saffransbasmati.

Maafe

En västafrikansk traditionell gryta som kryddas med jordnötssmör, kanel & paprika. Välj kyckling, nötfärs, eller helt vegetarisk, gärna tillsammans med cous cous med chili & citron.

Saffransgryta med aprikoser

Denna sydafrikanska gryta lagas traditionellt med kycklingfilé, men välj annars nötfärs eller helt vegetarisk. Härlig färg och doft. Välj gärna gult aromatiskt ris eller brunt ris med dadlar & citron till.

Namaqua gryta

Hetta av chili och mustighet av svamp, squash & paprikor. Doft av färsk rosmarin. Gör den här grytan vegetarisk, med nötfärs eller med kycklingfilé. Välj gärna gult cous cous med chili & citron till. - vår egen kryddblandning

Masala gryta

En aromatisk upplevelse för kropp och själ med kanel, spiskummin, koriander, fänkål & färsk ingefära. Squash och tomat ger friskhet och balans, kyckling, nötfärs eller vegetarisk, gärna gult aromatiskt ris - vår egen kryddblandning

Årets meny 2024 - Baobab Kitchen

- det här kan du laga hos oss -



- Mer varmrätter -

- alla kan göras vegetariska, gluten- & mjölkfria -

Doro Wat, kycklinggryta från Afrikas horn

kryddas med den hemlighetsfulla peppar-blandningen Berbere. Hela kycklingbitar & hårdkokta ägg. Till kycklinggrytan gör ni en linsgryta, Misir Wat. Välj gärna basmati till. - vår egen kryddblandning

Boland Bobotie

Vår Bobotie inspireras av generositeten & smakerna från Bolandregionen i Western Cape. Med ursprung i Cape-Malay köket & doft av kanel, garam masala & russin. Den tillagas med ekologisk nötfärs & linser över öppen eld. Vegetarisk Bobotie gör vi med röda linser. Serveras traditionellt med gult aromatiskt ris. - vår egen kryddblandning

Safrican Curry

Det finns tusentals recept på denna mångkulturella & underbara gryta som doftar ljuvligt i gränderna runt Durban och i kvarteren runt Bo Kaap i Cape Town. Vi lagar den här grytan med kycklingfilé, nötfärs, eller ibland helt vegetarisk. Välj gärna gult brunt ris med dadlar & citron. - vår egen kryddblandning

- Tillbehör -

Gult aromatiskt ris - solgult med russin & spiskummin

Vitt- eller fullkornsrís, glutenfritt

Basmati

vitt ris med karaktäristisk doft och smak, glutenfritt

Cous cous - naturell, med chili & citron, eller din egen kreativitet

Det finns inga gränser för hur cous cousen kan kryddas - Chili cous cous gör vi med strimlad färsk chili, lite spiskummin, citronskal. Vi blandar alltid fullkorn & vanligt, alltid med riktigt smör men mjölkfritt gör vi med olja.

Brunt ris med dadlar & citron

kaneldoftande fullkornsrís med dadlar & skal av citron, glutenfritt

Saffransbasmati

saftigt kryddat basmatiris från Zanzibar, doftar av saffran & kardemumma, glutenfritt

- Nomsas bröd - ingår för alla

Äkta sydafrikanskt grytbröd från Transkei i Sydafrika

Oemotståndligt - ett mycket saftigt bröd som gräddas på uppvärmd håll.

Det är ett av de mest uppskattade inslagen i Baobab Kitchen.

Vi serverar det nygräddat med riktigt smör. Glutenfritt bröd finns

Taste of Africa Gårdsbutik, Baobab Kitchen & Café
Hållbart besöksmål i Biosfärsområde Nedre Dalälven



Årets meny 2024 - Baobab Kitchen



- Efterrätter -

For chocolate-chilli lovers...

Gör er egen varma chokladsås över eld i en gryta. Smaksätt med vår exklusiva choklad-chilisås Bushman's Dynamite. Droppa chokladsåsen på vår äkta vanilj-gräddglass och njut tillsammans med varm kumquat/apelsinkompott. glutenfritt

Potjebakade bananer med honung, kanel & grädde

En populär, ljuvligt varm och kryddig avslutning på middagen som gräddas i en gryta. Serveras med äkta vaniljgräddglass. glutenfritt

Rostade nektariner med gräddkolasås

Vi väljer frukt efter tillgång och säsong. Frukten rostas över eld tills den blir mjuk. Serveras varm med härlig gräddig sås och äkta vaniljgräddglass. glutenfritt

Cocada Amarela

En söt kokosefterrätt från Angola som ni rör ihop i en gryta över eld och njuter av med äkta vaniljgräddglass & färsk frukt. glutenfritt

Svensk sommar i en afrikansk gryta

Det här receptet har inspirerats av en känd svensk "barfota i gräset" kock...Gissa vem? Det är rabarber*, jordgubbar, honung, toppad med riven ljus choklad. Gratineras snabbt i på glödhet håll. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass. * när det är säsong, glutenfritt

- Mer efterrätter - våra saftiga kakor -

Mma Ramotswe's fruktkaka

En traditionell saftig fruktkaka med citron & mandel från Botswana som gräddas i glöden i en bakgryta. Serveras med äkta vaniljgräddglass & ett leende...:-)

Apelsinkaka från Citrusdal

Underbart saftig med russin & riktiga apelsiner. Den blir färdig lagom tills ni ätit färdigt varmrätten. Serveras varm med äkta vaniljgräddglass.

Sunshine Mango

Denna sydafrikanska kaka bakas på färsk mango & pekannötter. Doft av kanel. Njut av den varm med vår äkta vaniljgräddglass & honung.

Banankaka med lime & kokos

En saftig banankaka från Liberia med limejuice som ni gräddar i glöden efter varmrätten. Njut av den ljummen med äkta vaniljgräddglass.

Kryddig dadelkaka med nötter

Denna lite kryddiga kaka från Marocko gräddas i glöden efter grytan. Den är godast lite ljummen med äkta vaniljgräddglass. - med hasselnötter, citrus

South African Malva

För de flesta sydafrikaner finns ingen motsvarighet till denna saftiga efterrätt, som ibland innehåller några hemliga ingredienser...Vi har det bästa receptet. :-) Den gräddas över eld och serveras varm med vår äkta vaniljgräddglass.

Årets meny 2024 - Baobab Kitchen



- Våra måltidsförslag & priser -

Allt ingår i vårt pris. Hyra av Baobab Kitchen i 4 timmar, alla redskap, grytor, ved & kol. Alla ingredienser & recept på allt ni lagar samt vårt arbete. Vi älskar vårt jobb och jobbar hela året med vårt företag, för att ge er unika smakupplevelser, goda kryddblandningar, nya recept, tid att planera och förbereda. Vi kan inte räkna alla timmar vi jobbar, men just inför er dag eller kväll lägger vi ner 5-10 timmar före, 4 timmar matlagning tillsammans och 5-10 timmar efteråt. Vi lovar att alla våra förslag är kompletta måltider med jätte god mat! Vi sätter stort värde på att ge er det bästa vad gäller kvalitet. Vi vill också arbeta utifrån ett hållbart perspektiv. Vi hoppas att vår omsorg märks - de ligger oss varmt om hjärtat. <3
1 år har vi justerat våra priser p g a ökade kostnader för varuinköp & drivmedel. Vi hoppas att ni förstår att det är nödvändigt. Pris anges per person inkl. moms. Alla i gruppen väljer samma menyförslag. Vi skräddarsyr menyförslag till större grupper och till företag.

Förslag 1 - Safari - *med mersmak*

Festlig början - Mtunzini Chilli bites

Varmrätt & tillbehör
- välj en av varje -

till maten serveras sambals & chutney, chilisåser

Nomsas bröd & smör

Vårt eget citrusvatten

Efterrätt
- välj en -

Till efterrätten serveras varma drycker
vårt eget arabica kaffe eller bushtea
efter önskemål

825 kr

Förslag 2 - Sundowner - *liten buffé*

Festlig början - Mtunzini Chilli bites

Varmrätt & tillbehör
- välj två av varje -

till maten serveras sambals & chutney, chilisåser

Nomsas bröd & smör

Vårt eget citrusvatten

Efterrätt
- välj en -

Till efterrätten serveras varma drycker
vårt eget arabica kaffe eller bushtea
efter önskemål

925 kr

Förslag 3 - Landi - *festligt & folkligt*

Festlig början - Mtunzini Chilli bites

Lättare rätt
- välj en -

Varmrätt & tillbehör
- välj en av varje -

Nomsas bröd & smör

Vårt eget citrusvatten

Efterrätt
- välj en -

Till efterrätten serveras varma drycker
vårt eget arabica kaffe eller bushtea
efter önskemål

925 kr

Förslag 4 - Overlander - *sysselsätter många*

Festlig början - Mtunzini Chilli bites

Lättare rätt
- välj en -

Varmrätt & tillbehör
- välj två av varje -

Nomsas bröd & smör

Vårt eget citrusvatten

Efterrätt
- välj två av varje -

Till efterrätten serveras varma drycker
vårt eget arabica kaffe eller bushtea
efter önskemål

1125 kr

Årets meny 2024 - Baobab Kitchen



Bokning under 2024 Gör gärna en preliminär bokning! Vi behöver då ett namn och ett mobilnummer så vi kan nå er om vi behöver fråga hur planeringen går. Vi vill helst att bokningen bekräftas senast 4 veckor innan er bokade dag, så vi slipper säga nej till andra. När vi har fått era önskemål om vad ni vill laga hos oss och ungefär hur många som kommer, så är bokningen bekräftad. **Vi vill ha friska gäster & vi vill ge er en positiv upplevelse. Vi hoppas att alla kan komma, men den här säsongen kan du avboka din plats utan kostnad fram till dagen innan er bokning. För avbokningar samma dag behöver vi ta ut 50 % av priset.** Om det blir nödvändigt att avboka hela gruppen? Ja vi förstår att det händer saker och att era planer kan ändras med kort varsel. Om ni väljer att avboka hela gruppen när vi har handlat allt (2-3 dagar innan) så kostar det 50 % av vårt minimipris för den meny som ni hade valt. Om ni t ex hade valt prispförslag 1 dvs 825 kr per person blir minimipriset 10 x 825 kr (8250 kr). Då kostar en sen avbokning 4125 kr för den här gruppen. Det här är för att täcka våra fasta kostnader. Det är också därför vi alltid måste ta betalt för 10 personer, även om ni skulle (efter eventuella avbokningar) bli färre än 10. Vi reserverar oss för oväntade händelser som gör att vi själva behöver avboka en grupp.

Besök vår Gårdsbutik - I vår Gårdsbutik finns vackra saker och goda smaker som vi hittat under våra resor till Afrika. Den är alltid öppen när du besöker oss. Det går jätte bra att ni går in i butiken och tittar lite utspritt under kvällen. Säg till oss så följer vi med in för att ta betalt! Det går jätte bra att betala via swish, kort och kontanter (reservation för att vi kan ha dåligt med växel). **Betalning** - Vi fakturerar företag och arbetsplatser. Säg till i förväg.

Handtvätt & hygien - Alla som hanterar livsmedel hos oss tvättar sina händer noggrant & använder handsprit. Det finns rinnande vatten att tvätta händerna i i Baobabköket och inne på vår lilla gästtoalett 'Lilla Hjärtat' under den varma tiden på säsongen.

Parkering När ni kommer fram till oss på Gilleråsvägen finns det en parkering på vänster sida (25 m, ca 3 bilar). Det finns även plats att parkera framför laggårn' (3-6 bilar). Vi undviker helst att parkera längre i på gräsmattan, utan ställ gärna vid sidan om vägen på höger sida (mitt emot 25 m-parkeringen). För större ekipage går det bra att parkera på vändplanen 150 m längre fram. Undvik också att parkera framför grannarnas nedfarter eller på vägen bakom laggårn'. Tusen tack!

Välkomna till oss! Vårt lilla familjeföretag startade i Sydafrika år 2005 så i 19 år har vi varit 'in business'. Vi har lärt oss enormt mycket som egenföretagare - om handel, om kvalitet & förtroende, om nyfikenhet och vänskap. Vi ser hur rikt livet blir när vi vågar testa nya idéer! ☺ TACK kära vänner för att vi får jobba med det här! TACK kära gäster för att ni hjälper oss att sprida denna unika Afrika-upplevelse till era vänner. Vi hade aldrig lyckats så bra utan er! Varje år besöker mellan 1500 och 2000 personer oss. I små grupper funkar det alldeles perfekt! **VÄLKOMNA till oss! ♥ Åsa & Nolan**

Taste of Africa Gårdsbutik Baobab Kitchen & Café, Gilleråsvägen 59, 818 96 Hedesunda, 070-2642109 - info@taste-africa.com - @tasteofafricahedesunda