TAK CATERING

EST. 2012

Menu & Services

You host. We cook.

PERSIAN CATERING · MELBOURNE

Welcome to Tak Catering

You host. We cook.

Every gathering has a story, and every celebration is an opportunity to create memories that last.

At Tak Catering, we believe good food is about more than what's on the table. It's about the warmth of being together, shared laughter, and the special moments we create with the people we love.

From intimate family gatherings to larger celebrations, we're here to bring delicious food and thoughtful catering to your occasion, so you can focus on enjoying every moment.

Have something special in mind that isn't on our menu?

We'd love to hear about it. Whether it's a favourite dish, a particular style of serving, or a unique idea for your event, share it with us. We'll listen, explore the possibilities, and do our best to bring your vision to life.

You enjoy the moments that matter. We'll take care of the food.

With warmth,
Tak Catering

به کترینگ تک خوش آمدید

میزبانی با شما، آشپزی با ما.

هر دورهمی، داستانی دارد و هر جشن، بهانه‌ای‌ست برای ساختن خاطره‌هایی که در یاد می‌مانند.

ما در کترینگ تک باور داریم خوراک خوب، چیزی فراتر از آن چیزی‌ست که بر سر میز می‌آید؛ بخشی از گرمای کنار هم بودن، خنده‌ها و لحظه‌های خوشی‌ست که با عزیزانمان می‌سازیم.

از یک دورهمی کوچک و خودمانی تا جشنی بزرگ، دوست داریم با خوراک‌های خوش‌طعم و پذیرایی دلخواهتان، سهمی در زیبایی روز شما داشته باشیم.

چیزی در ذهن دارید که در منوی ما نیست؟

با ما در میان بگذارید. از خوراکی که دوست دارید تا شیوهٔ پذیرایی و چیدمانی که در سر دارید، با دل و جان به خواسته‌هایتان گوش می‌دهیم و می‌کوشیم تا جایی که شدنی‌ست، آن را همان‌گونه که دوست دارید آماده کنیم.

شما از کنار هم بودن لذت ببرید، بگذارید ما به خوراک و پذیرایی بپردازیم.

با مهر،
کترینگ تک

Persian rice dishes

پلوهای ایرانی

Zereshk Polo with Chicken — $26
زرشک‌پلو با مرغ
Saffron rice, barberries and chicken in a tomato-saffron sauce.

Loobia Polo with Minced Meat — $26
لوبیاپلو با گوشت چرخ‌کرده
Green bean rice layered with minced beef and tomato.

Albaloo Polo — $28
آلبالوپلو با مرغ یا گوشت قلقلی
Saffron rice with sour cherries, served with chicken or meatballs.

Baghali Polo with Lamb Neck — $32
باقالی‌پلو با گردن
Dill and fava bean rice with slow-cooked lamb neck.

Kalam Polo with Meatballs — $24
کلم‌پلو با گوشت قلقلی
Shirazi cabbage and herb rice with small meatballs.

Southern Iranian Prawn Rice — $29
میگوپلو
Prawns, basmati rice, caramelised onion, garlic and herbs.

Gheymeh Nesar with Lamb — $31
قیمه‌نثار با گوشت بره
Qazvin-style jewelled rice with lamb, almonds, pistachios and barberries.

Adas Polo with Minced Meat & Raisins — $26
عدس‌پلو با گوشت چرخ‌کرده و کشمش
Lentil rice with minced meat, caramelised onion and raisins.

Sabzi Polo with Fish — $30
سبزی‌پلو با ماهی
Herb rice served with fish.

Baghali Polo with Lamb Shank — $29
باقالی‌پلو با ماهیچه
Dill and fava bean rice with slow-cooked lamb shank.

Morassa Polo with Chicken — $30
مرصع‌پلو با مرغ
Jewelled saffron rice with barberries, nuts and orange peel.

Amgasht Polo — $26
امگشت‌پلو
Basmati rice with aromatic herbs, fish and raisins.

Stews & specialities

خورش‌ها و غذاهای ویژه

Ghormeh Sabzi & Saffron Rice — $26
خورش قورمه‌سبزی با برنج زعفرانی
Herb stew with slow-cooked lamb, beans and dried lemon.

Gheymeh & Saffron Rice — $26
خورش قیمه سیب‌زمینی با برنج زعفرانی
Yellow split pea stew with dried lime and crisp potato.

Lamb & Okra Stew with Saffron Rice — $26
خورش بامیه با برنج زعفرانی
Okra and lamb in a tangy tomato sauce.

Stuffed Eggplant & Saffron Rice — $26
بادمجان شکم‌پر با برنج زعفرانی
Eggplant filled with minced beef and vegetables in tomato sauce.

Sour Chicken Stew & Saffron Rice — $30
خورش مرغ ترش با برنج زعفرانی
A tangy chicken stew with herbs and garlic.

Gheymeh Bademjan & Saffron Rice — $26
خورش قیمه بادمجان با برنج زعفرانی
Eggplant stew with yellow split peas and tomato.

Fesenjoon & Saffron Rice — $31
خورش فسنجان با برنج زعفرانی
Pomegranate and walnut stew with chicken.

Ghalieh Mahi & Saffron Rice — $30
قلیه ماهی با برنج زعفرانی
Spicy southern fish stew with herbs, garlic and tamarind.

Chicken, Almond & Prune Stew — $30
خورش مرغ و آلو و خلال بادام
Braised chicken with prunes and slivered almonds.

Dal Adas & Saffron Rice — $23
دال عدس با برنج زعفرانی
Red lentil stew from southern Iran with tamarind. Vegetarian.

Kebabs — کباب‌ها

Chelo Kebab Koobideh — $29
چلوکباب کوبیده
Minced meat kebab with saffron rice.

Chelo Joojeh Kebab — $29
چلو جوجه‌کباب
Chicken kebab with saffron rice.

Sharing feasts — غذاهای مجلسی

Mofattah — Whole Lamb with Rice — $681
مفتح عربی · گوسفند کامل
A Khuzestan feast: slow-cooked lamb over saffron rice with raisins, nuts and onion.
Package · serves 20

Mofattah — Half Lamb with Rice — $346
مفتح عربی · نصف گوسفند
Half a slow-cooked lamb served over saffron rice with raisins, nuts and onion.
Package · serves 10

More favourites — سایر غذاها

Butter Chicken & Rice — $30
باتر چیکن و برنج
Mild, creamy tomato-butter curry with basmati rice.

Chicken Tikka Masala & Rice — $30
چیکن تیکا ماسالا و برنج
Char-grilled chicken in a spiced tomato sauce.

Creamy Chicken & Mushroom Pasta — $26
پاستای مرغ و قارچ با سس خامه

Penne Arrabbiata — $26
پاستای پنه آرابیاتا

Salads & starters — سالاد و پیش‌غذا

Kashk-e Bademjan — $13
کشک بادمجان

Shirazi Salad — $12
سالاد شیرازی

Seasonal Salad — $12
سالاد فصل

Lebanese Fattoush — $13
سالاد فتوش

Tabbouleh — $13
سالاد تبوله

Coleslaw — $11
سالاد کلم

Potato Salad — $13
سالاد سیب‌زمینی

TAK CATERING
EST. 2012

How to order · سفارش

Send us your event date, estimated number of guests and the suburb where the event will be held. We'll check availability and get back to you with a suggested menu and a quote.

تاریخ مراسم، تعداد تقریبی مهمانان و نام محلهٔ برگزاری را برایمان بفرستید. پس از بررسی امکان پذیرش سفارش، منوی پیشنهادی و برآورد قیمت را برایتان ارسال می‌کنیم.

Call 0452 230 090 on weekdays from 3 pm or on weekends.

WhatsApp wa.me/61452230090 · **Email** hello@takcatering.com.au · **Instagram** @tak_catering_melbourne_

Services

خدمات

Event catering

Persian rice dishes, stews, kebabs and sharing feasts, for gatherings from 10 guests.

Prices on the menu

کترینگ مراسم

پلوها، خورش‌ها، کباب‌ها و غذاهای مجلسی ایرانی، برای مهمانی‌های ۱۰ نفر به بالا.

قیمت در منو

Weekly meals

Tell us what you would like for the week. We cook it and send it to you. Weekly orders usually start from 10 servings.

Prices on the menu

غذای هفتگی

بگویید برای هفته چه غذاهایی می‌خواهید. ما می‌پزیم و برایتان می‌فرستیم. سفارش هفتگی معمولاً از ۱۰ پرس شروع می‌شود.

قیمت در منو

Sweets & desserts

Sweets and desserts for your event.

Call for a quote

شیرینی و دسر

شیرینی و دسر برای مراسم شما.

تماس برای قیمت

Fruit table styling

A styled fruit table for your celebration.

Call for a quote

چیدمان میز میوه

چیدمان میز میوه برای جشن شما.

تماس برای قیمت

Mezze & nibbles

Mezze and nibbles for your guests to share.

Call for a quote

مزه

مزه برای پذیرایی از مهمانان.

تماس برای قیمت

Delivery, setup & equipment

Delivery, table setup, serving dishes and burners. Fees are listed in the ordering policy.

See ordering policy

ارسال، چیدمان و تجهیزات

ارسال، چیدمان میز، ظرف سرو و گرم‌کن. هزینه‌ها در شرایط سفارش آمده است.

شرایط سفارش را ببینید

We cater across all of Melbourne. For a quote, call 0452 230 090 or message us on WhatsApp.

در سراسر ملبورن سرویس می‌دهیم. برای قیمت با 0452 230 090 تماس بگیرید یا در واتس‌اپ پیام بدهید.

Ordering policy

شرایط سفارش

General

کلیات

Minimum order for each event: 10 guests	حداقل سفارش برای هر مراسم: ۱۰ مهمان
Minimum order per menu item: 10 servings	حداقل سفارش از هر غذا: ۱۰ پرس
Setup fee: $150 – $170	هزینهٔ چیدمان: ۱۵۰ تا ۱۷۰ دلار
Delivery fee: $100 – $150 (depending on distance)	هزینهٔ ارسال: ۱۰۰ تا ۱۵۰ دلار (بسته به مسافت)
Additional delivery charges may apply beyond 25 km	برای مسافت بیش از ۲۵ کیلومتر ممکن است هزینهٔ ارسال بیشتر شود
Equipment pickup fee: $100 – $150	هزینهٔ جمع‌آوری تجهیزات: ۱۰۰ تا ۱۵۰ دلار

Equipment & heating

تجهیزات و گرم‌کن

Black serving dishes: $30 each	ظرف سرو مشکی: هر عدد ۳۰ دلار
Grey rectangular dishes: $10 each	ظرف مستطیلی خاکستری: هر عدد ۱۰ دلار
Heating: 3 burners per grey dish; 1 burner per black dish	گرم‌کن: ۳ شعله برای هر ظرف خاکستری؛ ۱ شعله برای هر ظرف مشکی
Burner cost: $4 each	هر شعله: ۴ دلار
Equipment requirements confirmed before the event	تجهیزات لازم پیش از مراسم هماهنگ می‌شود
Refundable equipment deposit: $400, subject to safe return	ودیعهٔ قابل‌برگشت تجهیزات: ۴۰۰ دلار، به شرط بازگرداندن سالم

Return & cleaning

بازگرداندن و شست‌وشو

Return all equipment clean, washed and completely dry	همهٔ تجهیزات را تمیز، شسته و کاملاً خشک برگردانید
Cleaning service, if required: $10 per item	شست‌وشو در صورت نیاز: هر قلم ۱۰ دلار
Provided tablecloths must be returned clean and stain-free	رومیزی‌ها باید تمیز و بدون لک برگردانده شوند

Prices are in Australian dollars (AUD).

قیمت‌ها به دلار استرالیاست.