

Põhjala Catering

О нас:

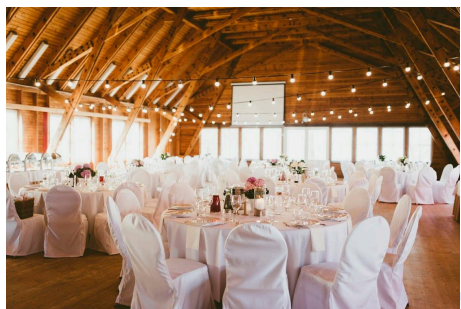
Наша цель – предлагать гибкую услугу кейтеринга в зависимости от формата мероприятия, а лучшая награда для нас – благодарность за хорошую еду и обслуживание. Наш коллектив работает с 2007 года и мы обслуживали группы в количестве от 10 до 1500 человек. На нашем складе имеется также много мебели для проведения праздников, которую можно взять напрокат.

Блюда и меню:

Põhjala Catering руководствуется следующим принципом: если в Эстонии есть продукт надлежащего качества, то мы закупаем его на отечественном рынке. Мы тщательно выбираем поставщиков своего сырья, многие из которых являются отечественными фермерскими хозяйствами и малыми производителями экологически чистых продуктов. При составлении меню мы стремимся, чтобы еда была как можно более полезной и аппетитной на вид, обладая великолепным вкусом. Мы считаем, что традиционный эстонский стол не обязательно должен быть точно таким же, как у наших бабушек в течение последних десятилетий, ведь взяв за основу их опыт, но используя обновленные техники и добавившиеся продукты, можно возвести его на вершину современного кулинарного искусства. Для нас важно, чтобы местные предприятия общественного питания знакомили зарубежных гостей с эстонской кухней и вызывали у них интерес к местной гастрономической культуре.

Стиль и концепция:

При оформлении блюд, украшении залов и сервировке Põhjala Catering использует новейшие дизайнерские решения. При составлении различных композиций зачастую делается упор на близость к природе и натуральные материалы, примером для нас служат скандинавский дизайн и принципы новой скандинавской кухни.



САЙТ: www.pohjalacatering.ee

ИНСТАГРАМ: www.instagram.com/pohjala_catering

ЗАКАЗ: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

Богатый праздничный буфет (свадьбы и другие торжественные вечерние мероприятия):

Меню шведского стола (из расчета 1000 г на человека):

Горячие блюда:

- Запеченный морской окунь 120 г, апельсиново-лимонный соус бер-блан 20 г
- Говяжий антрекот от Liivimaa Lihaveis 120 г, кокосовый соус чили 15 г
- Красная чечевица в томатно-кокосовом соусе 120 г
- Крупа, зеленый сливочный соус, шпинат, капуста кале и лук 120 г

Салаты:

- Фермерский салат «Сделай сам»: свежие листья салата 30 г, помидоры черри в ассортименте 50 г и соусы: малиновый уксус, лимонный уксус, соус с красным вином и медом, дижонский соус, чатни из гибискуса
- Салат «Цезарь» с хумусом, яйцом и беконом 50 г

Мясо:

- Татаки из говяжьего сердца на подушке из овощей 30 г
- Паштет ручного приготовления с сезонным гарниром, миндалем и рисовым хлебом 30 г
- Ростбиф, тушеная клюква, королевские вешенки 40 г

Рыба:

- Кокосовый террин с крабовым мясом, икрой сельди и копченым лососем 45 г
- Карпаччо из макрели, редис, маракуйя, лимонный крем 30 г
- Крем из кешью в вафельном рожке, копченая рыба 25 г Г; Л

Вегетарианские блюда:

- Вегетарианское «кокосовое сало» с пепельной корочкой, огуречная икра 25 г (ВЕГАНСКОЕ БЛЮДО)
- Пирог с полентой и дюксель из грибов 40 г (ВЕГАНСКОЕ БЛЮДО)
- Обжаренное с медом свекольное трио, лимонный уксус, ореховая смесь 40 г (ВЕГАНСКОЕ БЛЮДО)

Добавки:

- Bread station: испеченный в каменной печи белый и черный хлеб в ассортименте, сливочное масло с пряностями 10 г Г; Л

Десерт:

- Шоколадно-карамельное пирожное «Дуэт» 100 г Г; Л

Напитки:

- Вода с добавками (огуречно-гранатовая и лимонная) – в неограниченном количестве
- Обжаренный вручную бразильский кофе из региона Моджиана (арабика) 150 мл, добавки: сливки, соевое молоко, сахар
- Горячая вода 100 мл, чай в ассортименте, эстонский мед

Г=содержит глютен Л=содержит лактозу

Минимальный заказ – 20 человек, меньшие группы – по договоренности

Цена для 20–50 человек: 40€+НСО

Цена начиная от 50 человек: 35€+НСО

Стоимость включает всю необходимую посуду для еды и сервировки, тканевые салфетки и услуги официанта, а также подготовку к мероприятию и последующую уборку.

САЙТ: www.pohjalacatering.ee

ИНСТАГРАМ: www.instagram.com/pohjala_catering

ЗАКАЗ: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

Праздничный буфет:

Меню шведского стола (из расчета 905 г на человека):

Горячие блюда:

- Говяжий антрекот от Liivimaa Lihaveis 200 г, кокосовый соус чили 20 г
- Красная чечевица в томатно-кокосовом соусе 120 г
- Крупа, зеленый сливочный соус, шпинат, капуста кале и лук 120 г

Салаты:

- Фермерский салат «Сделай сам»: свежие листья салата 30 г, помидоры черри в ассортименте 50 г и соусы: малиновый уксус, лимонный уксус, соус с красным вином и медом, дижонский соус, чатни из гибискуса
- Салат «Цезарь» с хумусом, яйцом и беконом 50 г

Мясо:

- Паштет ручного приготовления с сезонным гарниром, миндалем и рисовым хлебцем 30 г
- Ростбиф, тушеная клюква, королевские вешенки 40 г

Рыба:

- Карпаччо из макрели, редис, маракуйя, лимонный крем 30 г
- Крем из кешью в вафельном рожке, копченая рыба 25 г Г; Л

Вегетарианские блюда:

- Пирог с полентой и дюксель из грибов 40 г (ВЕГАНСКОЕ БЛЮДО)
- Обжаренное с медом свекольное трио, лимонный уксус, ореховая смесь 40 г (ВЕГАНСКОЕ БЛЮДО)

Добавки:

- Bread station: испеченный в каменной печи белый и черный хлеб в ассортименте, сливочное масло с пряностями 10 г Г; Л

Десерт:

- Шоколадно-карамельное пирожное «Дуэт» 100 г Г; Л

Напитки:

- Вода с добавками (огуречно-гранатовая и лимонная) – в неограниченном количестве
- Обжаренный вручную бразильский кофе из региона Моджиана (арабика) 150 мл, добавки: сливки, соевое молоко, сахар
- Горячая вода 100 мл, чай в ассортименте, эстонский мед

Г=содержит глютен Л=содержит лактозу

Минимальный заказ – 20 человек, меньшие группы – по договоренности

Цена для 20–50 человек: 33€+НСО

Цена начиная от 50 человек: 29€+НСО

Стоимость включает всю необходимую посуду для еды и сервировки, тканевые салфетки и услуги официанта, а также подготовку к мероприятию и последующую уборку.

САЙТ: www.pohjalacatering.ee

ИНСТАГРАМ: www.instagram.com/pohjala_catering

ЗАКАЗ: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250