

# Põhjala Catering

## Yrityksestä

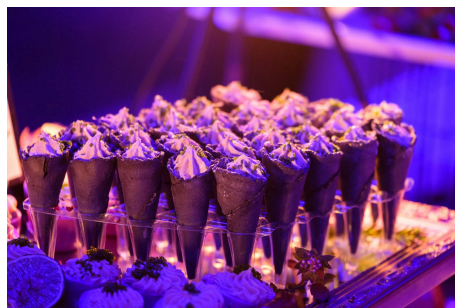
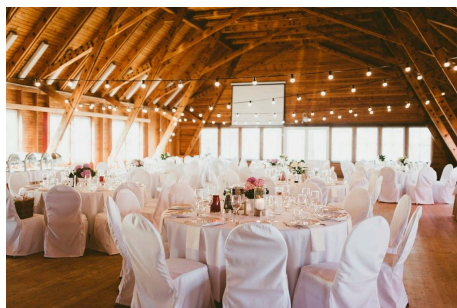
Päämääränäme on tarjota joustavaa cateringpalvelua aina kunkin tilaisuuden luonteen mukaan, ja suurin tunnustus, jonka voimme saada, on kiitos hyvästä ruoasta ja palvelusta. Henkilöstöllämme on alan kokemusta vuodesta 2007 lähtien, ja olemme järjestäneet hyvin erikokoisten ryhmien ruokailuja (ruokailijoiden määrä 10–1500 henkeä). Varastossamme on myös runsaasti juhlakalusteita, joiden vuokrauspalvelua tarjoamme cateringpalvelun ohheen.

## Ruoat ja menut

Põhjala Catering nojautuu toiminnassaan siihen periaatteeseen, että kaikki riittävän laadukkaat raaka-aineet hankitaan Viron markkinoilta. Olemme valikoineet raaka-aineiden toimittajamme huolellisesti, ja heistä useat ovat puhtaita raaka-aineita toimittavia kotimaisia maatalo- ja pientuottajia. Laadimme menuimme siten, että ruoka on mahdollisimman terveellistä ja samalla visuaalisesti ruokahalua herättävää, minkä ansiosta pystymme tarjoamaan korkealuokkaisia makuelämyksiä. Olemme sitä mieltä, että perinteisen virolaisen ruokapöydän ei tarvitse olla täysin samanlainen kuin isoäittemme aikaan viime vuosikymmenten saatossa vaan se voi olla nykypäivän kulinaarisen maailman huipputasoa samaan aikaan, kun siinä on huomioitu sekä perinteinen osaaminen että uudistuneet tekniikat ja kasvanut raaka-ainevalikoima. Mielestämme paikallisilla cateringyrityksillä on velvollisuus esitellä virolaista ruokaa ulkomaisille vierailijoille ja herättää kiinnostusta paikallista ruokakulttuuria kohtaan.

## Tyyli ja visuaalinen ilme

Põhjala Catering käyttää kaikkein nykyaikaisimpia designratkaisuja niin ruokien ja salien koristelussa kuin myös ruoan tarjoilussa. Erilaisissa esillepanoissa painotamme usein luonnonläheisyyttä ja luonnollisia materiaaleja, ja esikuvanamme ovat skandinavialainen design sekä New Nordic cuisinen perusprinsiipit.



INTERNET: [www.pohjalacatering.ee](http://www.pohjalacatering.ee)

INSTAGRAM: [www.instagram.com/pohjala\\_catering](https://www.instagram.com/pohjala_catering)

TILAUKSET: [graniitvilla@pohjalacatering.ee](mailto:graniitvilla@pohjalacatering.ee), 5690 9250

# Pohjala Catering

## AAMIAINEN

Aamiaisbuffet 12 € + alv/hlö

### Lämpimät ruoat:

- Uunimunakas jossa täytteenä Andren tilan juustoa, kinkkua ja tuoreita yrttejä
- Paahdettua käsin valmistettua pekonia

### Kylmät ruoat:

- Sieni-liha-lehtitaikinapiirasta
- Käsin valmistettuja savukinkkuja – kolmea erilaista
- Andren tilan Classic-juustoa
- Marinoitua kiekkokurpitsaa ja oliiveja
- Tuoretta salaattia, sipuli-, tomaatti- ja kurkkuviipaleita
- Käsin valmistettua myslää ja jogurttia
- Vastapaistettuja makeita minimuffineita
- Smoothieita: mustikkasmoothie ja mangosmoothie
- Kauden hedelmiä
- Erilaisia kiviunissa paistettuja vaaleita ja tummia leipiä
- Maustevoita: yrttivoita ja aurinkokuivatulla tomaatilla maustettua voita
- Kahvia ja teetä
- Maustettua vettä, mehujuomaa

INTERNET: [www.pohjalacatering.ee](http://www.pohjalacatering.ee)

INSTAGRAM: [www.instagram.com/pohjala\\_catering](https://www.instagram.com/pohjala_catering)

TILAUKSET: [graniitvilla@pohjalacatering.ee](mailto:graniitvilla@pohjalacatering.ee), 5690 9250