

Põhjala Catering

Yrityksestä

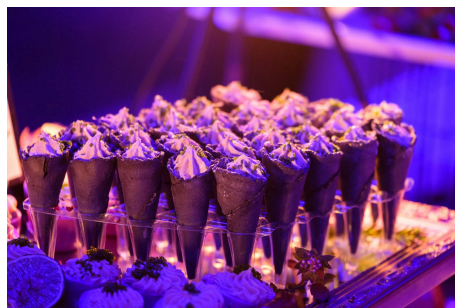
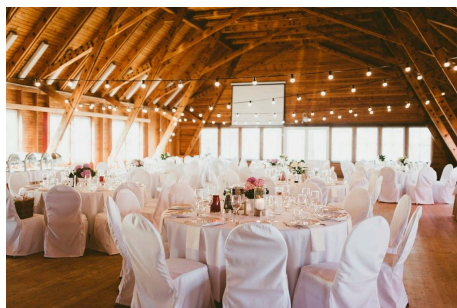
Päämääränäme on tarjota joustavaa cateringpalvelua aina kunkin tilaisuuden luonteen mukaan, ja suurin tunnustus, jonka voimme saada, on kiitos hyvästä ruoasta ja palvelusta. Henkilöstöllämme on alan kokemusta vuodesta 2007 lähtien, ja olemme järjestäneet hyvin erikokoisten ryhmien ruokailuja (ruokailijoiden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

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

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TILAUKSET: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 5690 9250

Pohjala Catering

Runsas juhlabuffet (häät ja muut juhlat iltatapahtumat)

Buffetmenu (ruoan määrä yhtä ruokailijaa kohden 1000 g)

Lämpimät ruoat:

- Paistettua simpua 120 g, appelsiini-sitruuna- beurre blancia 20 g
- Liivimaa-pihvinaudan välikyljys 120 g, chili-kookoskastiketta 15 g
- Punaisia linssejä tomaatti-kookoskastikkeessa 120 g
- Ryynejä, vihreää kermakastiketta, pinaattia, lehtikaalia ja sipulia 120 g

Salaatit:

- Farmarin kokoa itse -salaatti eli tuoreita salaatinlehtiä 30 g, erilaisia kirsikkatomaatteja 50 g ja kastikkeita: vadelmavinegrettiä, sitruunavinegrettiä, punaviini- ja hunajakastiketta, dijon-kastiketta, hibiskus-chutneytä
- Hummus-caesarsalaattia, kananmunaa ja pekonia 50 g

Liha:

- Naudansydän-tatakia kasvispedillä 30 g
- Käsin valmistettua pateeta kauden lisukkeeseen, manteleiden ja riisilastun kera 30 g
- Paahtopaistia, haudutettuja karpaloita, kuningasosterivinokasta 40 g

Kala:

- Kookosterriiniä, ravunlihaa, sillikaviaaria ja savulohta 45 g
- Makrilli-carpaccioa, retiisiä, passiohedelmää, sitruunatahnaa 30 g
- Cashewpähkinätahnaa vohvelitötterössä ja savukalaa 25 g (G, L)

Kasvisruoat:

- Kookoslaardia, tuhkasientä, kurkkuvesikaviaaria 25 g (V)
- Polentakakkaa ja sieni-duxellea 40 g (V)
- Hunajapaahdettua punajuuritrioa, sitruunavinegrettiä, pähkinäsekoitusta 40 g (V)

Lisukkeet:

- Bread station eli erilaisia kiviunissa paistettuja vaaleita ja tummia leipiä, maustevoita 10 g (G, L)

Jälkiruoka:

- Suklaa-karamelli-duokakkua 100 g (G, L)

Juomat:

- Maustettua vettä (kurkku-granaattiomena ja sitruuna) – rajoituksetta
- Käsin paahdettua brasilialaista Mogianan alueen kahvia (arabica) 150 ml, lisäksi kermaa, soijamaitoa, sokeria
- Kuumaa vettä 100 ml, teelajitelma, virolaista hunajaa

G = sisältää gluteenia L = sisältää laktoosia V = sopii vegaaneille

Minimitilaus 20 hengen ryhmälle, pienemmät ryhmät sopimuksesta

Hinta 20–50 henkeä 40 € + alv

Hinta 50– henkeä 35 € + alv

INTERNET: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TILAUKSET: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 5690 9250

Pohjala Catering

Juhlava buffet

Buffetmenu (ruoan määrä yhtä ruokailijaa kohden 905 g)

Lämpimät ruoat:

- Liivimaa-pihvinaudan välilylys 200 g, chili-kookoskastiketta 20 g
- Punaisia linssejä tomaatti-kookoskastikkeessa 120 g
- Ryynejä, vihreää kermakastiketta, pinaattia, lehtikaalia ja sipulia 120 g

Salaatit:

- Farmarin kokoa itse -salaatti eli tuoreita salaatinlehtiä 30 g, erilaisia kirsikkatomaatteja 50 g ja kastikkeita: vadelmavinegrettiä, sitruunavinegrettiä, punaviini- ja hunajakastiketta, dijon-kastiketta, hibiskus-chutneytä
- Hummus-caesarsalaattia, kananmunaa ja pekonia 50 g

Liha:

- Käsin valmistettua pateeta kauden lisukkeen, manteleiden ja riisilastun kera 30 g
- Paahtopaistia, haudutettuja karpaloita, kuningasosterivinokasta 40 g

Kala:

- Makrilli-carpaccioa, retiisiä, passiohedelmää, sitruunatahnaa 30 g
- Cashewpähkinätahnaa vohvelitötterössä ja savukalaa 25 g (G, L)

Kasvisruoat:

- Polentakakkaa ja sieni-duxellea 40 g (V)
- Hunajapaahdettua punajuuritrioa, sitruunavinegrettiä, pähkinäsekoitusta 40 g (V)

Lisukkeet:

- Bread station eli erilaisia kiviunissa paistettuja vaaleita ja tummia leipiä, maustevoita 10 g (G, L)

Jälkiruoka:

- Suklaa-karamelli-duokakkaa 100 g (G, L)

Juomat:

- Maustettua vettä (kurkku-granaattiomena ja sitruuna) – rajoituksetta
- Käsin paahdettua brasilialaista Mogianan alueen kahvia (arabica) 150 ml, lisäksi kermaa, soijamaitoa, sokeria
- Kuumaa vettä 100 ml, teelajitelma, virolaista hunajaa

G = sisältää gluteenia L = sisältää laktoosia V = sopii vegaaneille

Minimitilaus 20 hengen ryhmälle, pienemmät ryhmät sopimuksesta

Hinta 20–50 henkeä 33 € + alv

Hinta 50– henkeä 29 € + alv

Hintaan sisältyvät kaikki ruoan syömiseen ja tarjoiluun tarvittavat astiat ja ruokailuvälineet ja kankaiset lautasliinat sekä tarjoilupalvelut, etukäteisvalmistelut ja loppusiivous.

INTERNET: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TILAUKSET: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 5690 9250