

Põhjala Catering

Yrityksestä

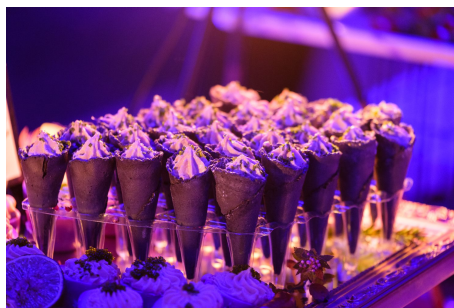
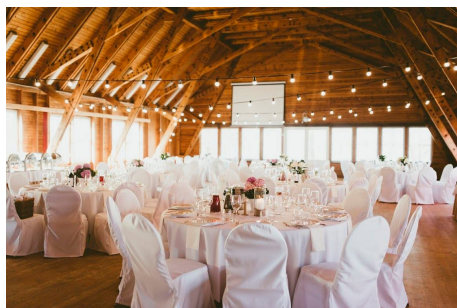
Päämääränä on tarjota joustavaa cateringpalvelua aina kunkin tilaisuuden luonteen mukaan, ja suurin tunnustus, jonka voimme saada, on kiitos hyvästä ruoasta ja palvelusta. Henkilöstöllämme on alan kokemusta vuodesta 2007 lähtien, ja olemme järjestäneet hyvin erikokoisten ryhmien ruokailuja (ruokailijoiden 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 maatala- 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

SEMINAARIEN LOUNAAT JA ILLALLISET (buffet)

Vaihtoehto I 13,90 € + alv/henkilö

Lämpimät ruoat:

- Barbecue-porsaas sisäfileetä ja mustaherukka-punaviinikastiketta 120 g
- Timjamilla ja mausteyrteillä maustettuja uunissa paahdettuja perunoita 200 g

Salaatit:

- Raikasta vihersalaattia ja oliiviöljyä 70 g
- Kukkakaali-kirsikkatomaattisalaattia ja makeaa sinappia 70 g

Jälkiruoka:

- Kirsikka-rahkakakkua 100 g

Juomat:

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

Lisukkeet:

- Tuoretta tummaa ja vaaleaa leipää, maustevoita

Vaihtoehto II 13,90 € + alv/henkilö

Lämpimät ruoat:

- Boeuf bourguignon eli uunissa miedolla lämmöllä kuusi tuntia haudutettua Liivimaa-pihvinautaa 200 g
- Peruna-hernesosetta 200 g

Salaatit:

- Raikasta vihersalaattia ja oliiviöljyä 70 g
- Kahden kaalin coleslaw-salaattia 70 g

Jälkiruoka:

- Suklaa-karamelli-duokakkua 110 g

Juomat:

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

Lisukkeet:

- Tuoretta tummaa ja vaaleaa leipää, maustevoita

INTERNET: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TILAUKSET: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 5690 9250

Põhjala Catering

Vaihtoehto III 13,90 € + alv/henkilö

Lämpimät ruoat:

- Miedolla lämmöllä kypsennettyä herkkusienikanaa 200 g
- Kasvisriisiä 200 g

Salaatit:

- Raikasta vihersalaattia ja oliiviöljyä 70 g
- Punajuuri-omenasalaattia 70 g

Jälkiruoka:

- Suklaa-karamelli-duokakkua 110 g

Juomat:

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

Lisukkeet:

- Tuoretta tummaa ja vaaleaa leipää, maustevoita

Vaihtoehto IV 13,90 € + alv/henkilö

Lämpimät ruoat:

- Cajun-simppua margarita-kastikkeessa 200 g
- Kasviskuskusia 200 g

Salaatit:

- Raikasta vihersalaattia ja oliiviöljyä 70 g
- Kahden kaalin coleslaw-salaattia 70g

Jälkiruoka:

- Kolmen suklaan mille feuille 100 g

Juomat:

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

Lisukkeet:

- Tuoretta tummaa ja vaaleaa leipää, maustevoita

INTERNET: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TILAUKSET: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 5690 9250