

Põhjala Catering

Meist:

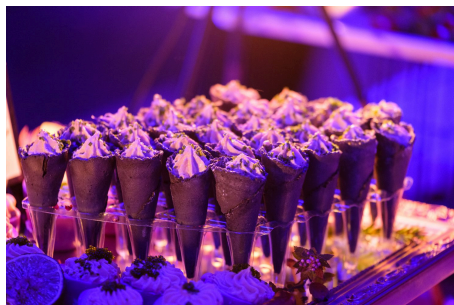
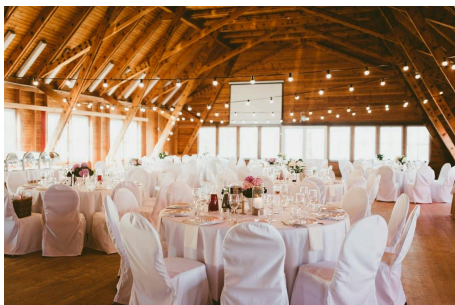
Meie eesmärgiks on pakkuda paindlikku toitlustusteenust vastavalt sündmuse formaadile ja suurim tunnustus kiitus hea toidu ja teeninduse eest. Meeskonna kogemus ulatub aastasse 2007 ning oleme toitlustanud gruppe suurusega 10 kuni 1500 inimest. Meie laos on olemas ka rohkelt peomööblit, mille rentimine teenust toetab.

Toidud ja menüüd:

Põhjala Catering lähtub põhimõttest - kõik mis on piisavalt kvaliteetne Eesti tooraine hangitakse kodumaistelt turult. Oleme hoolikalt valinud oma tooraine tarnijad, kellest mitmed on kodumaised puhta toidu talu- ja väiketootjad. Lähtume menüüde koostamisel, et toit oleks võimalikult tervislik ja visuaalselt isuäratav tagades kõrgtasemelise maitseelamuse. Leiame, et ka traditsiooniline Eesti söögilaud ei pea olema täpselt see, mida meie vanaemad samamoodi viimased aastakümned on teinud vaid kasutades samu põhitõdesid, kuid uuenenud tehnikaid ja lisandunud tooraineid saab see vastata tänapäeva kulinaarse maailma tipptasemele. Peame oluliseks, et kohalikel toidupakkujatel on kohustus väliskülalistele Eesti toidu tutvustamine ja huvi tekitamine siinse toidukultuuri vastu.

Stiil ja visuaal:

Põhjala Catering kasutab nii toitude stiliseerimisel, saalide dekoreerimisel kui ka toidu serveerimisel kaasaegsemaid disainilahendusi. Erinevate setup-ide puhul rõhutakse tihti looduslähedusele ja naturaalsele materjalidele ning eeskujuks on Skandinaavia disain ja New Nordic cuisine põhitõed.



VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

Rikkalik pidulik buffee (pulmad ja teised pidulikud õhtused sündmused):

Buffeemenüü (toidu kogus inimese kohta 1000g):

Soe toit:

- Küpsetatud meriahven 120g, apelsini-sidruni beurre blanc 20g
- Liivimaa lihase antrekoot 120g, tšilli-kookose kaste 15g
- Punased läätsed tomati-kookose kastmes 120g
- Kruubid, roheline koorekaste, spinat, kale kapsas ja sibul 120g

Salatid:

- "Tee ise farmeri salat" ehk värsked salatilehed 30g, valik kirsstomateid 50g ja kastmed: vaarika vinegar, sidruni vinegar, punase veini ja mee kaste, dijon kaste, hibiskuse tšatni
- Caesari hummuse salat, muna ja peekoniga 50g

Liha:

- Veise südame tataki köögivilja padjal 30g
- Käsitöö paté hooajalise lisandi, mandlite ja riisi õhikuga 30g
- Röstbiif, mooritud jõhvikad, kuningservik 40g

Kala:

- Kookose terriin krabiliha, heeringa kaaviari ja suitsulõhega 45g
- Makrelli carpaccio, redis, passioon, sidrunikreem 30g
- India pähkli kreem vahvlikoonuses, suitsukala 25g G;L

Taimetoit:

- Taimne "kookospekk" tuha käsni, kurgivee kaaviar 25g (VEGAN)
- Polenta kook ja seene duxelle 40g (VEGAN)
- Meega röstitud peedi trio, siruni vinegar, pähklisegu 40g (VEGAN)

Lisandid:

- Bread station ehk valik kiviahju saiasid ja leibasid, maitsevõi 10g G;L

Dessert:

- Shokolaadi ja karamelli duo kook 100g G;L

Joogid:

- Maitsevesi (kurgi-granaatõuna ja sidruni) - arvestuseta
- Brasiilia Mogiana piirkonna käsitsi röstitud kohv (arabica) 150ml, lisandid koor, sojapiim, suhkur
- Kuum vesi 100ml, teeassortii, Eestimaa mesi

G=sisaldab gluteeni L=sisaldab laktoosi

Miinumtelligus 20 inimest, väiksemad grupid kokkuleppel

Hind 20-50 inimest 40€+km

Hind 50-....inimest 35€+km

Hind sisaldab kõiki vajalikke nõusid toidu söömiseks ja serveerimiseks, riidest servjette ja kelneriteenuseid koos ettevalmistuse ja lõpukoristusega.

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

Pidulik buffee:

Buffeemenüü (toidu kogus inimese kohta 905g):

Soe toit:

- Liivimaa lihaveise antrekoot 200g, tšilli-kookose kaste 20g
- Punased läätsed tomati-kookose kastmes 120g
- Kruubid, roheline koorekaste, spinat, kale kapsas ja sibul 120g

Salatid:

- "Tee ise farmeri salat" ehk värsked salatilehed 30g, valik kirsstomateid 50g ja kastmed: vaarika vinegar, sidruni vinegar, punase veini ja mee kaste, dijon kaste, hibiskuse tšatni
- Caesari hummuse salat, muna ja peekoniga 50g

Liha:

- Käsitöö paté hooajalise lisandi, mandlite ja riisi õhikuga 30g
- Röstbiif, mooritud jõhvikad, kuningservik 40g

Kala:

- Makrelli carpaccio, redis, passioon, sidrunikreem 30g
- India pähkli kreem vahvlikoonuses, suitsukala 25g G;L

Taimetoit:

- Polenta kook ja seene duxelle 40g (VEGAN)
- Meega röstitud peedi trio, siruni vinegar, pähklisegu 40g (VEGAN)

Lisandid:

- Bread station ehk valik kiviahju saiasid ja leibasid, maitsevõi 10g G;L

Dessert:

- Shokolaadi ja karamelli duo kook 100g G;L

Joogid:

- Maitsevesi (kurgi-granaatõuna ja sidruni) - arvestuseta
- Brasiilia Mogiana piirkonna käsitsi röstitud kohv (arabica) 150ml, lisandid koor, sojapiim, suhkur
- Kuum vesi 100ml, teeassortii, Eestimaa mesi

G=sisaldab gluteeni L=sisaldab laktoosi

Miimumtellimus 20 inimest, väiksemad grupid kokkuleppel

Hind 20-50 inimest 33€+km

Hind 50-....inimest 29€+km

Hind sisaldab kõiki vajalikke nõusid toidu söömiseks ja serveerimiseks, riidest servjette ja kelneriteenuseid koos ettevalmistuse ja lõpukoristusega.

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250