

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

ОБЕДЫ И УЖИНЫ (шведский стол):

ВАРИАНТ I 13,90 евро + НСО / чел.

Горячие блюда

- Свиная вырезка барбекю под соусом из черной смородины и красного вина 120 г
- Поджаренный в печи картофель с тимьяном и зеленью 200 г

Салаты:

- Свежий зеленый салат с оливковым маслом 70 г
- Салат из цветной капусты и помидоров черри со сладкой горчицей 70 г

Десерт:

- Творожное пирожное с вишней 100 г

Напитки:

- Вода с добавками (огуречно-гранатовая и лимонная) – в неограниченном количестве
- Черносмородиновый морс – 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

Добавки:

- Свежий черный и белый хлеб в ассортименте, сливочное масло с пряностями

ВАРИАНТ II 13,90 евро + НСО / чел.

Горячие блюда

- Говядина по-бургундски от Liivimaa lihaveis: тушенная в печи при низкой температуре в течение 6 часов 200 г
- Картофельно-гороховое пюре 200 г

Салаты:

- Свежий зеленый салат с оливковым маслом 70 г
- Салат коул слоу с двумя видами капусты 70 г

Десерт:

- Шоколадно-карамельное пирожное «Дуэт» 110 г

Напитки:

- Вода с добавками (огуречно-гранатовая и лимонная) – в неограниченном количестве
- Черносмородиновый морс – 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

Добавки:

- Свежий черный и белый хлеб в ассортименте, сливочное масло с пряностями

САЙТ: www.pohjalacatering.ee

ИНСТАГРАМ: www.instagram.com/pohjala_catering

ЗАКАЗ: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

ВАРИАНТ III 13,90 евро + НСО / чел.

Горячие блюда

- Запеченная при низкой температуре курица портобелло 200 г
- Рис с овощами 200 г

Салаты:

- Свежий зеленый салат с оливковым маслом 70 г
- Свекольно-яблочный салат 70 г

Десерт:

- Шоколадно-карамельное пирожное «Дуэт» 110 г

Напитки:

- Вода с добавками (огуречно-гранатовая и лимонная) – в неограниченном количестве
- Черносмородиновый морс – 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

Добавки:

- Свежий черный и белый хлеб в ассортименте, сливочное масло с пряностями

ВАРИАНТ IV 13,90 евро + НСО / чел.

Горячие блюда

- Морской окунь по-каджунски под соусом «Маргарита» 200 г
- Кускус с овощами 200 г

Салаты:

- Свежий зеленый салат с оливковым маслом 70 г
- Салат коул слоу с двумя видами капусты 70 г

Десерт:

- Мильфей с тремя сортами шоколада 100 г

Напитки:

- Вода с добавками (огуречно-гранатовая и лимонная) – в неограниченном количестве
- Черносмородиновый морс – 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

Добавки:

- Свежий черный и белый хлеб в ассортименте, сливочное масло с пряностями

САЙТ: www.pohjalacatering.ee

ИНСТАГРАМ: www.instagram.com/pohjala_catering

ЗАКАЗ: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250