

# Põhjala Catering

## Yrityksestä

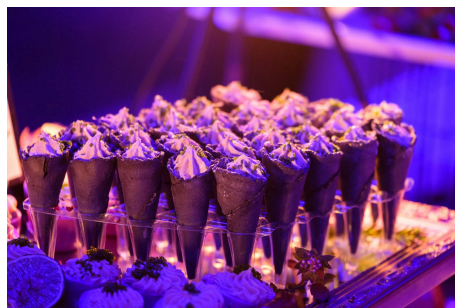
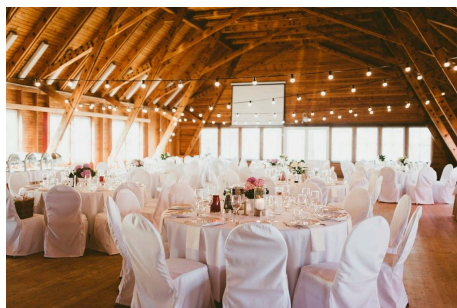
Päämääränäme on tarjota joustavaa cateringpalvelua aina kunkin tilaisuuden luonteen mukaan, ja suurin tunnustus, jonka voimme saada, on kiitos hyvästä ruoasta ja palvelusta. Henkilöstöllämme on alan kokemusta vuodesta 2007 lähtien, ja olemme järjestäneet hyvin erikokoisten ryhmien ruokailuja (ruokailijoiden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

## LOUNAAT JA ILLALLISET (buffet)

### Vaihtoehto I 13,90 € + alv/henkilö

#### Lämpimät ruoat:

- Barbecue-porsaasan sisäfileettä 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](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

# 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
- Mustaherukkamehujumaa – 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
- Mustaherukkamehujumaa – 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](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