

Põhjala Catering

Meist:

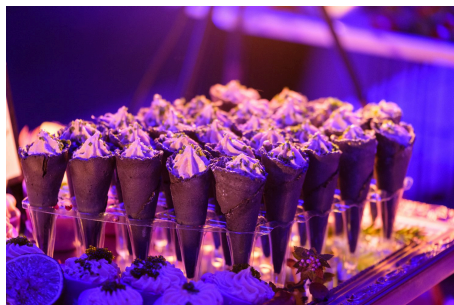
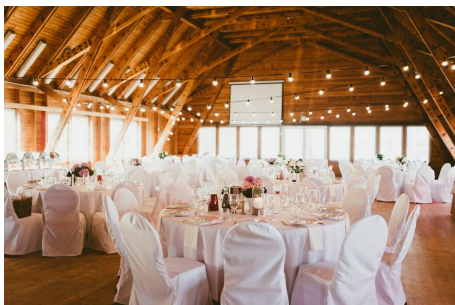
Meie eesmärgiks on pakkuda paindlikku toitlustusteenust vastavalt sündmuse formaadile ja suurim tunnustus kiitus hea toidu ja teeninduse eest. Meeskonna kogemus ulatub aastasse 2007 ning oleme toitlustanud gruppe suurusega 10 kuni 1500 inimest. Meie laos on olemas ka rohkelt peomööblit, mille rentimine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

Grillmenüü – menüüd serveeritakse ainult 15.05-30-09

Soe toit:

- BBQ ahjus küpsetatud mahlane sea sisefilee mustsõstra-punase veini kastmega 120g
- Grillitud sea kulinaarne ribiplaat majakastmega 120g
- Pöögilaastul grillitud lõhefilee laimi ja tilliga 80g
- Valik värskaid vokituid köögivilju pähklitega 100g
- Suvekartul rosmariinivõiga 200g

Salatid:

- Baieripärane kartulisalat krõbepeekoni ja kapparitega 50g
- Caesari hummuse salat, muna ja peekoniga 50g
- Värske roheline salat parmesani ja maasikatega 50g

Kala:

- Barbecue ahjus küpsetatud terve angersäga 50g
- India pähkli kreem vahvlikoonuses, suitsukala 30g
- Graavilõhe duo 30g

Liha:

- Röstbiif, mooritud jõhvikad, kuningservik 40g
- Kanaliha Yakitori vardad 30g
- Profitrool pardimaksa paté ja punase sibula moosiga 40g

Taimetoit ja lisandid:

- Tomat ja pühvli mozzarella basiiliku, värske pesto ja balsamico kreemiga 50g
- Värske soolakurk 80g
- Meega röstitud peedi trio, siruni vinegar, pähklisegu 40g
- Bread station, ehk valik kiviahju saiasid ja leibasid, ürdivõi

Dessert:

- Kohupiima kook kirssidega 100g
- Valik hooajalisi puuvilju 50g
- Kohv, tee 150 + 100 ml, kannuvesi ja mahlajook – arvestuseta

G=sisaldab gluteeni L=sisaldab laktoosi

Miimumtellimus 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