

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

Käikudega õhtusöögi menüüd (menüü serveeritakse käikudega lauda):

Eestipärane 3 käiguline õhtusöök 32€+km/in:

Eelroog - peediga marineeritud heeringas, röstitud kartul, leivapuru 190g

Pearoog - madalal tulel 8 tundi veinis hautatud Liivimaa rohumaaveise põsk, punase veini kaste, kartuli gratään ja kirsstomati confit – 300g

Dessert - šokolaadi trio kook, marja coulis 130g G,L

3 käiguline õhtusöök 35€+km/in:

Eelroog - Pliin graavilõhe, mädarõika kreemi ja õunageeliga 150g G

Pearoog - röstitud pardifilee, pastinaak, punase veini kaste, kale kapsas 300g

Dessert – juustukook, marja coulis 120g G,L

4 käiguline õhtusöök 41€+km/in:

Eelroog - veiseliha carpaccio, rukola ja shampinjonid, parmesan 190g L

Supikäik - brokkolipüree supp, kookosvaht 250ml

Pearoog - grillitud lõhefilee, pastinaagi püree, herved 250g

Dessert – šokolaadi ja karamelli duo kook, marja coulis 120g G,L

G=sisaldab gluteeni L=sisaldab laktoosi

Miimumtellimus 40 inimest, väiksemad grupid kokkuleppel

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

* Menüüde hinnad sisaldavad kohvi ja teed, leivavalikut, kannuvett

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250