

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 2022 talv (pulmad ja teised pidulikud õhtused sündmused):

Buffeemenüü (toidu kogus inimese kohta 1100g):

Soe toit

- BBQ ahjus küpsetatud mahlane sea sisefilee, kirsi-pohla kaste 140g
- Punane meriahven, mango-langustiini kaste 140g
- Küpsetatud brüsseli kapsas pudelkõrvitsaga 120g
- Röstitud kartul talveköögiviljade padjal 180g

Salatid

- Graavilõhe salat muna ja kappari kastmega 50g
- Talvesalat küpsetatud kartuli, Cheddar juustu ja suitsupeekoniga 50g L
- Vegan salat tatra, päikesekuivatatud tomati, Prantsuse ubade ja brokkoliga 50g

Kala

- Angersäga ceviche tilli kaaviariga 30g
- Külmsuitsu lõhe tartar mädarõika smetana ja mündikurgiga 30g L
- Ananassi carpaccio grillitud kalmaari, koriandri-rucola pesto ja brokkoli kreemiga 30g

Liha

- Singi terriin salatipadjal 40g L
- Barbecue röstbiif jõulukapsa ja hibiskuse jõhvikatega 40g

Taimetoit

- Jäätuudlid karamelliseeritud pähklite, mündi ja Nuoc cham kastmega 30g V,G
- Marineeritud seened Marokopärase hummusega 30g V
- Karamelliseeritud bataat, mango kaste ja tomati tšatni 30g V

Lisandid:

- Bread station, ehk valik Põhjala Catering pagarite käsitöö kiviahju saiasid ja leibasid, cafe de Paris maitsevõi G;L

Dessert:

- Juustukook 100g G;L

Joogid:

- Maitsevesi (kurgi-granaatõuna ja sidruni) - arvestuseta
- Kohv (arabica) 150ml, lisandid koor, kaerapiim, suhkur
- Kuum vesi 100ml, teeassortii, Eestimaa mesi

V= vegan, VT=vegetaar, L= sis. laktoosi, G= sis. gluteeni

Miimumtellimus 20 inimest, väiksemad grupid kokkuleppel

Hind 20-50 inimest 45€+km

Hind 50-....inimest 40€+km

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

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

Pidulik buffee 2022 talv

Buffeemenüü (toidu kogus inimese kohta 900g):

Soe toit

- BBQ ahjus küpsetatud mahlane sea sisefilee, kirsipohla kaste 200g
- Küpsetatud brüsseli kapsas pudelkõrvitsaga 120g
- Röstitud kartul talveköögiviljade padjal 180g

Salatid

- Talvesalat küpsetatud kartuli, Cheddar juustu ja suitsupeekoniga 50g L
- Vegan salat tatra, päikesekuivatatud tomati, Prantsuse ubade ja brokkoliga 50g

Kala

- Angersäga ceviche tilli kaaviariga 30g
- Külmsuitsu lõhe tartar mädarõika smetana ja mündikurgiga 30g L

Liha

- Jõulusingi terriin salatipadjal 40g L
- Barbecue röstbiif jõulukapsa ja hibiskuse jõhvikatega 40g

Taimetoit

- Marineeritud seemned Marokopärase hummusega 30g V
- Karamelliseeritud bataat, mango kaste ja tomati tšatni 30g V

Lisandid:

- Bread station, ehk valik Põhjala Catering pagarite käsitöö kiviahju saiasid ja leibasid, cafe de Paris maitsevõi G;L

Dessert:

- Juustukook 100g G;L

Joogid:

- Maitsevesi (kurgi-granaatõuna ja sidruni) - arvestuseta
- Kohv (arabica) 150ml, lisandid koor, kaerapiim, suhkur
- Kuum vesi 100ml, teeassortii, Eestimaa mesi

V= vegan, VT=vegetaar, L= sis. laktoosi, G= sis. gluteeni

Miimumtellimus 20 inimest, väiksemad grupid kokkuleppel

Hind 20-50 inimest 38€+km

Hind 50-....inimest 34€+km

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

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250