

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 menüüid:

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 menüüide 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 suvi (pulmad ja teised pidulikud õhtused sündmused): Buffeemenüü (toidu kogus inimese kohta 1100g):

Soe buffee

- Küpsetatud Balti mere tursafilee, kookose-sidruni kaste 140g
- Madalküpsetatud kana, kreemine päikesekuivatatud tomati kaste 140g
- Karamelliseeritud lillkapsas, ponzo kaste ja röstitud seened 100g V
- Röstitud kartul suitsuvõi ja tilliga 180g V

Külm buffee

Salatid

- Kartulisalat peekoni ja brüsseli kapsaga, sinepi dressing 50g L, G
- Suvine roheline salat röstitud kanafilee, oliivide ja virsikuga 50g
- Aasiapärase klaasnuudli salat köögiviljadega 50g V, G

Kala

- Graavilõhe gini ja tsitruselistega, marineeritud pärlsibul ja apteegitill 30g
- Suitsukala mousse romanesco ja brokoliga, käsitöö õhikud 30g L,G
- Sous-vide kalmaarikombits, suvikõrvitsa salat, sidrunheina kaste, röstsibul ja oliivitolm 30g

Liha

- Siidine pardimaksa paté, astelpaju tšatni, käsitöö õhikud 30g L, G
- Maheveise röstbiif, värske basiilik ja röstprika, musta trühvli kaste 40g

Taimetoit

- Värske soolakurk tilli ja küüslauguga 60g V
- Marineeritud tofu meloni, Satay kastme ja wakamega 30g V, G
- Grillitud suvekõögiviljad, chimichurri kaste 40g 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 kelnerteenuseid koos ettevalmistuse ja lõpukoristusega.

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

Pidulik buffee 2022 suvi

Buffeemenüü (toidu kogus inimese kohta 900g):

Soe toit:

- Madalküpsetatud kana, kreemine päikesekuivatatud tomati kaste 200g
- Küpsetatud lillkapsas ja brokkoli tomati-ürdi marinaadis 120g V
- Röstitud kartul suitsuvõi ja tilliga 180g V

Salatid:

- Kartulisalat peekoni ja brüsseli kapsaga, sinepi dressing 50g L, G
- Aasiapärase klaasnuudli salat köögiviljadega 50g V, G

Kala:

- Graavilõhe gini ja tsitruselistega, marineeritud pärlsibul ja apteegitill 30g
- Suitsukala mousse romanesco ja brokoliga, käsitöö õhikud 30g L,G

Liha:

- Siidine pardimaksa paté, astelpaju tšatni, käsitöö õhikud 40g L, G
- Maheveise röstbiif, värsked basiilik ja röstpatrika, musta trühvli kaste 40g

Vegan:

- Värske soolakurk tilli ja küüslauguga 30g V
- Grillitud suveköögiviljad, chimichurri kaste 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 kelneriteenuseid koos ettevalmistuse ja lõpukoristusega.

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250