

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 2024 suvi :buffeemenüü (toidu kogus inimese kohta 1100g):

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

Soe toit

- Küpsetatud lõhefilee, vinnutatud tomati kaste, brokkoli ja aedhernes 140g L
- Röstitud kanafilee roheline ürdikastmega, karusmari ja mango 140g L
- Krõbe ahjukartul suvise aedoa, porrulaugu ja spinatiga 200g V
- Mac and cheese musta trühvliga 125g VT, G,L

Salatid

- Kartulisalat rebitud kanalihaga 75g L
- Vahemere pastasalat päklikastme, oliivide ja artišokiga 40g V,G
- Burrata, värviline aedtomat, värske pesto ja vaarika dressing 40g VT,L

Kala

- Kreveti ceviche, tomati-koriandri salsa 20g
- Nicoise vaagen põletatud tuunikala ja sinepikastmega 20g L
- Paneeritud Läänemere tursk, edamame salsa ja laimi kreem 20g G

Liha

- Lepasuitsu kalkun, vaarika kaste, valge redise slaw, granny smith õun, maasikas 20g L
- Röstitud kanafilee, chimichurri, greip ja granaatõun 30g
- Veisefilee, rabarber, basiiliku kreem 20g L

Taimetoit

- Ricotta kreem, suvikõrvits, sidrun, soolatud maapähkel 30 VT,L
- Värske soolakurk tilli ja küüslauguga 50g V
- Lillkapsa shawarma, krõbe kikerhernes, tšilli õli , roheline tahiini 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

*Soovi korral on võimalik juurde tellida ka tervitussuupisteid ja/või keskõiseid snäkke

Hind 20-50 inimest 45€+km

Hind 50-....inimest 40€+km

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250

Põhjala Catering

VEEB: www.pohjalacatering.ee

INSTAGRAM: www.instagram.com/pohjala_catering

TELLIMINE: graniitvilla@pohjalacatering.ee, 56909250