

Üritus: Näidispakkumine
Toimumise aeg:
Toimumise koht: Staapli 3
Osavõtjate arv: 50
Laua tüüp: Bufee



Toode või teenus	Gr	Ühik	Kogus
Sisaldab: L- laktoos; G- Gluteen; VEGAN; TT- taimne			
Tervitusjook ja suupisted			
Vahuvein, Millesimato, Blanc de Blancs, Contarini 0,75L		PDL	6
----- (Alkoholivaba alternatiiv)			
Käsitöölimonaad, Öun, tikriga, 0,33L (PDL)		PDL	4
Suupistevalik			
Lõhe mousse köömne kuklil lendkalamarjaga (G,L)	25g	IN	50
Barbecue pardifilee vaarika reduktsiooni ja safrani pirniga	25g		50
"Roheline õun" (glasuuritud Granny Smith ja värsked münd) (VEGAN)	25g		50
MENÜÜ			
Soe buffee (450g/in)			
Meriahvena filee muskaatkõrvoitsa kreemil (L)	100g	IN	50
Kergelt suitsune kanakintsuliha paprikakreemil (L)	100g		50
----- Lisand			
Soe kartulisalat seente, rukola ja ürdikastmega (VEGAN)	100g		50
Röstitud pastinaak, peet, porgand kerge ingveri, mee ja ürtidega (TT)	80g		50
----- Taimetoit			
BBQ lillkapsas vürtsika kikerherne kreemiga (VEGAN)	70g		50

<i>Toode või teenus</i>	<i>Gr</i>	<i>Ühik</i>	<i>Kogus</i>
Külm buffee (450g/in)		IN	50
Lihavalik			
<i>Kirsilaastul suitsutatud sea sisefilee mädarõikakastme, röstitud rosmariiniseente ja köögivilja chutney'ga</i>	30g		50
<i>Vahtrasiirupiga glasseeritud kalkunifilee pohla salatiga</i>	30g		50
<i>Lavendli ja kummeliga marineeritud veise röstbeef vahustatud tüümiani võiga (L)</i>	30g		50
Kalavalik			
<i>Graaviforell ribastatud köögiviljade ja forellimarja kastmega (L)</i>	30g		50
<i>Räime chevice rullid värskel kurgi ja ürdisalatiga</i>	30g		50
<i>Suitsuheeringas, mustaleivapuru, sinepi emulsiooni ja aiarohelisega (G,L)</i>	30g		50
Taimetoidu valik			
<i>Falafelid tomati- mango salsaga (VEGAN)</i>	25g		50
<i>Peedi hummus seemnekrõbedikuga (G,VEGAN)</i>	25g		50
Salativalik			
<i>Edamame oad kuivatatud kirsstomatite, paksoikapsa ja seesamidressinguga (G,VEGAN)</i>	80g		50
<i>Koorene suitsukana- kartuli salat (L)</i>	70g		50
<i>Krõmpsu roheline salat marineeritud kõrvitsa ja röstitud seemnetega (VEGAN)</i>	40g		50

<i>Valik saia ja leivakukleid, selitatud Eesti taluvõi soolahelvestega (G,L,TT)</i>	30g		50
Dessert		IN	50
<i>Piparkoogi tiramisu (G,L)</i>	100g		50
<i>(serveerime purgis)</i>			
Joogivalik			
<i>(Veinivalik, 2,5kl/in)</i>			
<i>Pinot Grigio ``Capitolo 06``, Pasqua, Veneto, Itaalia, 0,75L</i>		PDL	14
<i>Montepulciano D`Abruzzo ``Capitolo 21``, Pasqua, Abruzzo, Itaalia, 0,75L</i>		PDL	8
<i>Küüder jääga istumislauadadesse</i>		TK	5

<i>Kohv/tee, piim, mandlipiim, pruun suhkur, mesi, sidrun</i>		TK	50
<i>Naturaalne jõhvikamorss</i>		L	10
<i>Allikavesi kurgi ja laimiga</i>		L	10

<i>Toode või teenus</i>	<i>Gr</i>	<i>Ühik</i>	<i>Kogus</i>
Lisa			
Ümmargune laud koos linaga (160cm)		KMP	5
Pehme banketitool koos kattega		KMP	50
Puuwillapaberist serojett		TK	50
Istumislaua kaunistus		TK	5

Lauad buffee`le		KMP	1
Toidusildid allergeenide tähistega		KMP	1
Teenindus ja transport			
Ettevalmistus- ja koristusaeg (3in X 4,5h)		H	13,5
(14.00-17.00; 00.00-01.30)			
Teenindus (3in X 6h)		H	18
(17.00-23.00)			

Transport (edasi-tagasi)		KMP	3

Menüü koostas Teile personaalselt peakokk Ragnar Bamberg.

R Bamberg

**Tervise
Catering**



www.tervisecatering.ee