

Põhjala Catering



Põhjala Catering aitab muuta Teie sündmuse eriliseks pakkudes maitseelamusi ja uusi ideid erinevate sündmuste toitlustamisel. Arvestame menüü koostamisel lisaks aastaajalisele toorainele ka ürituse pikkuse, osaliste arvu, toimumiskoha ja eelarvega. Meie eesmärgiks on pakkuda paindlikku toitlustusteenust vastavalt sündmuse formaadile ja suurim tunnustus kiitus hea toidu ja teeninduse eest. Oleme hoolikalt valinud oma tooraine tarnijad, kellest mitmed on kodumaised puhta toidu talu- ja väiketootjad. Meeskonna kogemus ulatub aastasse 2007 ning oleme toitlustanud grappe suurusega 10 kuni 4000 inimest. Meie laos on olemas ka rohkelt peomööblit, mille rentimine teenust toetab.

Projektijuht
Telefon
E-post

Kaidi-Kaira Hunt
+37256909250
kaidikaira@pohjalacatering.ee

Pakkumise nr
Kuupäev
Tellijä/ürituse formaat
Toimumise aeg
Toimumise koht
Osavõtjate arv
Lauatüüp

11936
16.02.2026
TERVISEAMET
05.03.2025
Rahvusraamatukogu
223
Buffee, teenindusega

Ettevalmistuse aeg koos
transpordiga
Peoteeninduse kellaaeg koos
transpordiga
Koristuse aeg koos
transpordiga
Hommikune ettevalmistus

09:30-23:00

Põhjala Catering

Toode/teenus	Ühik	Kogus	Hind	Allahin.	Summa
--------------	------	-------	------	----------	-------

Põhjala catering menüü

* menüü hinnas on kõik serveerimiseks-söömiseks vajalikud nõud

TUTVU KA MEIE portfoolio ja visuaaliga:
https://www.instagram.com/pohjala_catering/

ISO 14001

OMAME AINSA TOITLUSTUSETTEVÕTTENA EESTIS ISO 14001 EHK KESKKONNAJUHTIMISE SERTIFIKAATI

Meie jaoks on oluline jätkusuutlikkus, juhime kõiki oma protsesse keskkonnasäästlikult, seirame pidevalt ressursside kasutamist ja teeme tööd nende vähendamiseks, koolitame omapersonali ja oleme eeskõnelejad, sorteerime jäätmeid 14ks liigiks

- ühtegi ühekordset plastiknõud ei kasutata toitade serveerimisel või sööginõudena
- üritusel serveeritakse üldjuhul kraanivett ja ainult kokkuleppel hankijaga pudelivett
- kasutatakse õiglase ja eetilise kaubamärgiga ÖKO kohvi, teed, suhkurt
- üritusest ülejäänud toitu ära ei visata ja see pakitakse biolagunevatesse karpidesse kaasa
- kui kasutatakse ühekordseid salvrätte, on nendel Euroopa Liidu ökomärgis, Põhjamaade ökomärgis või muudele samaväärsetele keskkonnasäästlikele nõuetele vastav ökomärgis

- muna - kasutame ainult Äntu mõisa mahemunasid
- kohv ja tee - omavad nii fairtrade kui mahe märgist
- mikrovõrsed ja salatid - 80% ulatuses mahe, eestimaine, Salatimees OÜ
- dekoratsioonililled - mahe, kasvatame ise
- pagaritooted ja küpsised - valmistame ise, must leib Muhumaalt

V=vegan, VT=vegetarian, L=sisaldab laktoosi, G=sisaldab gluteeni

Saadaval kogu päeva vältel			-10%	1 269.00
Mittealkohoolsed joogid - komplekt	in	235	-10%	
• Maitsevesi (kurgi-granaatõuna ja sidruni) - arvestuseta • Kohv (arabica TCHIBO Vista) 150ml, lisandid : piim, kaerapiim, suhkur ♥ 100% Araabika ♥ 100% ÖKO ♥ 100% Fairtrade • Kuum vesi 100ml, teeassortii CUPPER, Eestimaa mesi ♥ 100% ÖKO ♥ 100% Fairtrade				

Toode/teenus	Ühik	Kogus	Hind	Allahin.	Summa
--------------	------	-------	------	----------	-------

Lisainfo:



Orgaanilistel kohviubade kasvatamisel pole kasutatud tarbetuid kemikaale ega pestitsiide. Mahepõllumajandusliku sertifitseeritud kohvi eest saavad tootjad lisatasu 0,30 dollarit naela kohta.



Ausa kaubanduse algatus on loodud selleks, et ühendada põllumehed ja töötajad tarbijatega, edendada õiglasemaid kaubandustingimusi ja võimaldada töötajatel oma elu üle rohkem kontrolli võtta. On tõestatud, et õiglane kaubandus tõstab elatustaset ning vähendab põllumeeste ja töötajate haavatavust.

Hommikukohv:	-10%	819.00
---------------------	-------------	---------------

09:30-10:00

Võicroissant pühvli mozzarella, tomati ja värskes pestoga 50g G, L	in	130	-10%
Muhu leib, röstbiif, sibulamoos, mädarõika kreem, kukeseen 100g G, L	tk	130	-10%

Lõuna	-10%	3 976.20
--------------	-------------	-----------------

12:00-13:00

Lõunasöök, valik VI	in	235	-10%
---------------------	----	-----	------

- Küpsetatud kanafilee, roheline kookose-mündi kaste, spinat 160g
- Vegan meatloaf 100g V (valmistatud Thormi vegan hakkmassist)
- Kooresees juustukastmes Rautsi talu lillkapsas 100g VT
- Ahjus röstitud Rautsi talu kartul ja köögiviljad(paprika, porru, porgand) 180g V
- Värske roheline salat (spinat, kurk, oliiviõli, sool, pipar, murulauk, till) 50g V
- Rohelised oad seesamiseemnetega 40g V
- Kurgi-kapsa toorsalat tilliga 40g V
- Bread station, ehk valik Põhjala Catering pagarite käsitöö saiasid ja leibasid, maitsevõi G, L
- GLUTEENI- JA LAKTOOSIVABA MAISIÕHIK
- Klassikaline hummus 10g

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

Sorbetto di Limone ehk naturaalses sidunikooses serveeritud sidrunijäätis 90g VT,L	tk	235	-10%
--	----	-----	------

Lisainfo:



Toode/teenus	Ühik	Kogus	Hind	Allahin.	Summa
Energiapaus :				-10%	486.00
14:20-14:40					
Puuviljavalik 100g	in	135		-10%	
Valik Põhjala deli käsitöö soolaseid ja magusaid küpsiseid 30g G,L	in	135		-10%	
* valikus ka vegan ja gluteenivabad tooted					
Õhtune osa				-10%	3 316.95
	in	195		-10%	

KÜLM BUFFEE:

Salatid:

- Skandinaaviapärase kartulisalat jogurti-majoneesi kastmega – 100g L, VT
- Salat pudelkõrvitsa, lehtkapsa, mandariini, kõrvitsaseemnete, jõhvivate ja vahtrasiirupi kastmega – 50 g V

Kala:

- Härjanurme lepsasuitsu forell, hapukoor, fenkoli-tilli salat, pliinid – 40 g L, G
- India pähkli kreem vahvlikoonuses, suitsukala 20g G;L

Liha:

- Maheveise röstbiif, värske basiilik, röstpaprika ja musta trühvli kaste – 30 g
- Järveotsa vuti paté pirni, jõhvikamoosi ja marineeritud kuusevõrsetega – 30 g L

Taimetoidud:

- Brokolitempura teriyaki kastmega – 30 g V, G
- Vegan pirukas musta trühvli, köögiviljade ja vegan lihaga 40g V, G
- Jaagumäe talu sauerkraut – 10 g V
- Pirn veinis, sinihallitusjuustu kreem, Kreeka pähkel, Eesti mesi 30g VT,L

- Valik käsitöö kiviahjusaiu Põhjala Deli pagaritelt – V, G

- Taluvõi, soolahelbed 10g- L

 Märgistused:

V = vegan

VT = vegetaarne

G = sisaldab gluteeni

L = sisaldab laktoosi

Toode/teenus	Ühik	Kogus	Hind	Allahin.	Summa
--------------	------	-------	------	----------	-------

Lisainfo:



Pidulik tort : **550.00**

kg 22 25.00 550.00

Brita tort marjadega, Põhjala Deli Pagaridelt kg

Lisainfo:



Inventar **-37.26 %** **1 810.00**

Kandiline laud 180cmx80cm, kuldne raam/hele hall lauaplaat, rent (Põhjala Catering disain, eritellimus) tk 12 20.00 -100% 0.00

* buffee- ja kohvilauad

Kandiline pukklaud, kuldne metallraam, tume lauaplaat 60x60cm, rent (Põhjala Catering disain, eritellimus) tk 50 14.90 -100% 0.00

Buffeelaua menüüsildid kmpl 6 15.00 -100% 0.00

kmpl 1 1 810.00 1 810.00

Lounge ala :

Oliivipuu suur- 1 tk
Oliivipuu väike- 2 tk
Palm- 4 tk

Vaip- 5 tk
Põrandalamp- 10 tk

Toode/teenus	Ühik	Kogus	Hind	Allahin.	Summa
--------------	------	-------	------	----------	-------

Valge diivan- 5 tk + tumba- 5 tk
Pruun diivan- 5 tk + pruun tumba- 5 tk

Kohvilaud nelinurkne- 5 tk

Pukktool valge- 70tk

Lillepott- 4 tk

Personal & transport					2 819.75
---------------------------------	--	--	--	--	-----------------

Teenindav personal, ettevalmistus(aeg koos sõiduga) 5in x 3,5	h	17.5	20.90		365.75
--	---	------	-------	--	--------

Teenindav personal, teenindus ürituse ajal 7in x 12,5h (09:30-21:00)	h	87.5	20.90		1 828.75
--	---	------	-------	--	----------

Teenindav personal, koristus(aeg koos sõiduga) 5in x 2,5h	h	12.5	20.90		261.25
--	---	------	-------	--	--------

Transport, Tallinn toit, inventar	kmpl	2	45.00		90.00
--------------------------------------	------	---	-------	--	-------

Transport mööbel	kmpl	1	274.00		274.00
---------------------	------	---	--------	--	--------

Vahesumma:	15 046.90
Käibemaks (24%):	3 611.26
Kokku (EUR):	18 658.16

Müügi-ja üldtingimused:

1. Tellimus jõustub tellija kirjaliku kinnitusega pakkumise koostaja e-mailile. Hinnapakkumine ei taga broneeringut.
2. Põhjala Cateringi esindaja poolt koostatud kirjalik hinnapakkumine kehtib ühtse tervikuna ja kui kliendil on soov pakkumise andmeid muuta on Põhjala Cateringil õigus esitada uus, korrigeeritud hinnapakkumine.
3. Osaliste arvu ja pakkumuse sisu on tellijal võimalik kuni 5 tööpäeva enne teenuse osutamise algust kirjalikult muuta.
4. Kui tellija on pakkumise kirjalikult kinnitanud esitab Põhjala Cateringi esindaja 3 tööpäeva jooksul pakkumuse kogusummast 50% ulatuses broneeringuarve. Broneeringuarve ei ole tellimuse tühistamise korral tagastatav. 5 tööpäeva enne sündmuse algust esitab pakkuja tellijale arve ülejäänud osa eest.
5. Põhjala Cateringi poolt esitatud kalkulatsioon sisaldab toidu ja toidu serveerimiseks vajalikke nõusid, söögiriistasid jm vajalikke serveerimisvahendeid. Alkohoolsete jookide hinnad sisaldavad joogiklaase. Kliendi alkoholi serveerimisel lisandub klaaside rent.
6. Alkohoolsete jookide eest toimub tasumine vastavalt tegelikule tarbimisele ürituse järgselt.
7. Kliendi soovil pakib Põhjala Catering ürituse järgselt järele jäänud toidu kliendile kaasa. Põhjala Catering ei vastuta piiratud realiseerimisaja tõttu ürituselt kaasa viidud toidu kvaliteedi eest.



Eesti suurima pulmaportaali pulmad.ee parima cateringi võitja 2015, 2016, 2017, 2018 ja 2019

