

# NEWS

• CATERING •

## TARJOUS

Tilaaaja:

Rock Above Studios

Yhteystiedot:

NC: Marko Suikki/News Catering

marko.suikki@newscatering.fi

0400 512 722/09 685 3003

### Canape

*Sitruuna-inkivääri marinoitua kananpojanrintaa salaatinlehdellä*

*Piparjuuri-hummus & marinoitu zucchini*

*Tuorejuustoa & parsaa crostinilla*

*Sieniä & tryffeliöljyä crostinilla*

*Juustoa & hilloa leivällä*

*Poromoussea ruisnapilla*

*Lämminsavustettua lohta saaristolaisleivällä*

*Siika-fenkoli crostini*

*Parsa-Serrano tostado*

*Ankanmaksamousse*

*3,50€ kpl.*

**Buffet:****Buffet News**

*Newsin kana caesar  
(Keittiön omilla krutongeilla ja kastikkeella)*

*Pulled salmon mini pita´s*

*Kanttarelli-Parmankinkku bruschetta*

*Mozzarellaa, rucolaa, kirsikkatomaatteja & pesto-kastike*

*Chimichurri maustettua härkää*

*Kirkas peruna-kapris-salaatti*

*Rosmariini focaccia*

*28,00€ / hlö.*

**Menu Cocktails**

*Rapeaa salaattia, fetajuustoa, mansikkaa & vadelmavinegretti*

*Katkarapumoussé & ruissipsejä*

*Riista-tuorejuusto mini wrap-rulla*

*Romesco lammaspullat*

*Salvia cocktail kanavartaat*

*Patonkia & tapenadea*

*26,50€ / hlö.*

*“Elo-menu”*

*Vuohenjuusto-punajuurisalaattia & yrtti-balsamico*

*Loimulohta & tilli-lime smetanaa  
tai  
Savusiikaa*

*Sitruuna-inkivääri marinoitua kananpojanrintaa salaatinlehdellä*

*Bresaola Entrecote & piparjuuri cremé  
ohueksi siivutettua naudan sisäpaistia*

*Syys Waldorf  
omenaa, lehtiselleriä, viinirypäleitä, purjoa, fenkolia, tammenlehtisalaattia,  
saksanpähkinöitä ja sinappinen kermaviilikastike*

*Rosmariini focaccia*

*28,00€ / hlö.*

## FOOD MARKET

### SALAD

#### *Coleslaw*

*Punakaalia, lehtikaalia, porkkanaa & siemeniä*

*Vesimeloni-fetasalaattia, sokeriherneitä & tuoretta minttua*

*Sitruunainen perunasalaatti*

### SEAFOOD

*Lohi-avokado riisipaperirullia & soija-dip*

*Katkarapuja-fenkolia & paksoita*

### BEEF

*Prässättyä bbq porsaan kylkeä, lämmin*

*Kananpojanrintaa & siiderikastike, lämmin*

*Inkivääri porkkanaa & paahdettua kukkakaalia*

### DESSERT

*Pecan Rocky Brownies*

*34,00€ / hlö.*

## AAMIAIS / KOKOUSMENUT

### Menu I

*Karjalanpiirakat munavoilla  
Rukiiset poroleivät  
Luonnonjugurttia, marjaa & myslä  
Hedelmiä  
Tuoremehua  
Kahvi & tee  
16,50€ / hlö.*

### Menu II

*Kylmäsavulohi-tilli-kurkku ruistoast  
Morning madness fruitie  
Puolukka-banaani tuorepuuroa  
Tuoremehua  
Kahvi & tee  
14,50€ / hlö.*

### Menu III

*Kalkkuna-kasvis Sandwich  
Kasviswrap rullia  
Maalais-omeletti  
kinkkua, parsakaalia, perunaa ja paprikaa  
Mangosmoothie  
Tuoremehua  
Kahvi & tee  
18,50€ / hlö.*

## LOUNASMENU

### Menu I

*Salaattia, pinaattia, kotijuustoa, pähkinää & vadelma balsamico  
Yrttimarinoitua kananrintaa salvia kastikkeessa  
Ohraa & kasviksia  
Vastapaistettua leipää & levitettä*

16,50€ / hlö.

### Menu II

*Salaattia, pinaattia, paahdettua kurpitsaa, punasipulia ja fetaa & chili-hunaja vinegretti  
Paahdettua merilohta & tillipesto  
Siirappisia kauden kasviksia ja perunaa  
Vastapaistettua leipää & levitettä*

18,00€ / hlö.

### Menu III

*Ravioli-Cantaloupe salaattia & yrttiöljyä  
Caesar naturel  
Paahdettua karitsan paahtopaistia & tsatsikia  
Paahdettuja juureksia  
Vastapaistettua leipää & levitettä*

\*\*

20,50€/ hlö

### Menu IV

*Paahdettua bataatti-kikhernesalaattia  
Helmikananrintaa & rosmariinikastike  
Vihreää parsaa & kasviksia  
Leipäkori & levite, voi*

17,50€ / hlö.

**Menu V**

*Kvinoa-kukkakaalisalaattia*  
*Karitsanniskaa*  
 &  
*Portteri kastike*  
*Muhennettua punakaalia*  
*Peruna-juures pelti*  
*Focaccia*  
 18,00€ / hlö

**Menu VI**

*Punajuuri-chevre-rucolasalaattia & vadelma balsamico*  
*Coleslaw*  
*Lammaspullia & rosmariinikastike*  
*Perunamuhennosta*  
*Focaccia*  
 17,00€ / hlö.

**KAKUT + JÄLKIRUOAT**

*Mansikka-vadelma-valkosuklaa*  
*Mango-lime*  
*Marmorisuklaa*  
*Mustaherukka-suklaa*  
*Passion-vadelma*  
*Mansikka-kermakakku*  
*Sacher*  
*Suklaa ( Vegaaninen)*  
*Vadelma-vanilja ( Vegaaninen)*  
 Kakut 4,80€ / hlö.

\*\*

*Macarons 1,40€/kpl*

*Vanilja pannacotta, mansikkamelbaa & paahdettua valkosuklaata 5,00€/hlö*

*Vadelma cheesecake 5,00€/hlö*

*annos kipoissa*

*Hinnat sis. alv.  
Minimitilaus 10 hlö.*

### *Henkilökunta*

*Henkilökunnasta veloitamme 40,00€/h/ työntekijä. Pyhätyöstä veloitamme + 100%.*

*kahvi & tee 2,50€ / hlö.  
virvokkeet 3,00€ / plo.*

### *Kattaus*

*Pöytäliinoista, astiastosta ja somisteista veloitamme erikseen.*

*Astiasto:*

*Kuohuviinilasit, viinilasit, vesilasit, ruokalautanen, aterimet ja kahviastiasto.  
3,50€ / hlö.*

*Kuljetus:*

*Kuljetuksesta veloitamme sopimuksen mukaan.*

*Menuitamme voi vielä vapaasti muokata ja yhdistellä teidän toiveidenne mukaan.  
Huomioimme myös mahdolliset ruoka-aineallergiat*

*Laskutusperusteenamme toimii asiakkaan viimeistään 5 vuorokautta aikaisemmin  
ilmoittama henkilömäärä.*

*Toivottavasti tarjouksemme miellyttää teitä.*

Ystävällisin terveisin,

Marko Suikki

Snout Oy - News Catering  
Marko.suikki@newscatering.fi