



- **BASED ON QUALITY** -

Base Catering toteuttaa kymmenen vuoden vankalla kokemuksella isot ja pienet yritysjuhlat, tapahtumat ja yksityistilaisuudet. Tehtävämme on pitää huolta vierastanne, tarjota rento ja ammattimainen palvelu sekä maukkaita ruokia tilaisuuteen.

Ota yhteyttä Base Cateringin myyntipalveluun kun haluat järjestää onnistuneet tarjoilut Forum Boxin tiloissa.

Cateringpalvelut, astiat, lisäkalusteet ja asiakaspalvelijat, kaikki samasta osoitteesta. Olemme luotettava ja laadukas catering kumppani pääkaupunkiseudulla.

Myyntipalvelu [Myynti@basecatering.fi](mailto:Myynti@basecatering.fi)

Tel: 010-524 8210

Tel: 040-517 3343 / Micke

[www.basecatering.fi](http://www.basecatering.fi) / [@basecatering](https://www.facebook.com/basecatering)

[www.facebook.com/basecatering](https://www.facebook.com/basecatering)

**FORUM BOX**

TILA TAITEELLE | Ruoholahdenranta 3 a, 00180 Helsinki  
050 524 1781 | [www.forumbox.fi](http://www.forumbox.fi) | ti-pe 11-17, la-su 12-16  
Postiosoite: PL 316, 00181 Helsinki

**FORUM BOX : Tilavuokraus – [tila@forumbox.fi](mailto:tila@forumbox.fi)**



### Base "Signature - COCKTAILBITES" - isoon ja pieneen nälkään:

**Suositus 4-6 tuotetta / hlö MIN. 25 HENKILÖN TILAUS KERRALLAAN**

**4 tuotetta valintanne mukaan 16€ / hlö + alv 14%**

**5 tuotetta valintanne mukaan 18€ / hlö + alv 14%**

**6 tuotetta valintanne mukaan 21€ / hlö + alv 14%**

1. Kylmäsavulohta & piparjuurimoussea ruisnapissa (L)
2. Punajuurta & vuohenjuustoa rosmariiniperunalla (VL,G)
3. Paahtopaistifileettä & sipulihilloketta crostinilla (kylmä) (M)
4. Jokirapuja, sitrusmajoneesia rosmariiniperunalla (M,G)
5. Siitakesieniä ja purjoa, crostinilla (L)
6. Grillattua munakoisoa & hummusta crostinilla
7. Kolatun kuttucheddar juustoa, mustaherukkahilloketta & ruissipsi (VL)
8. Inkivääripossua ja kevätsipulia rapealla wontonlevyllä (M)
9. Seesami kanapyöryköitä ja wasabimajoneesia (M,G)
10. Lohisashimi ja itusalaattia (M,G)
11. Kasviskääryle ja chilidippi (M,G)



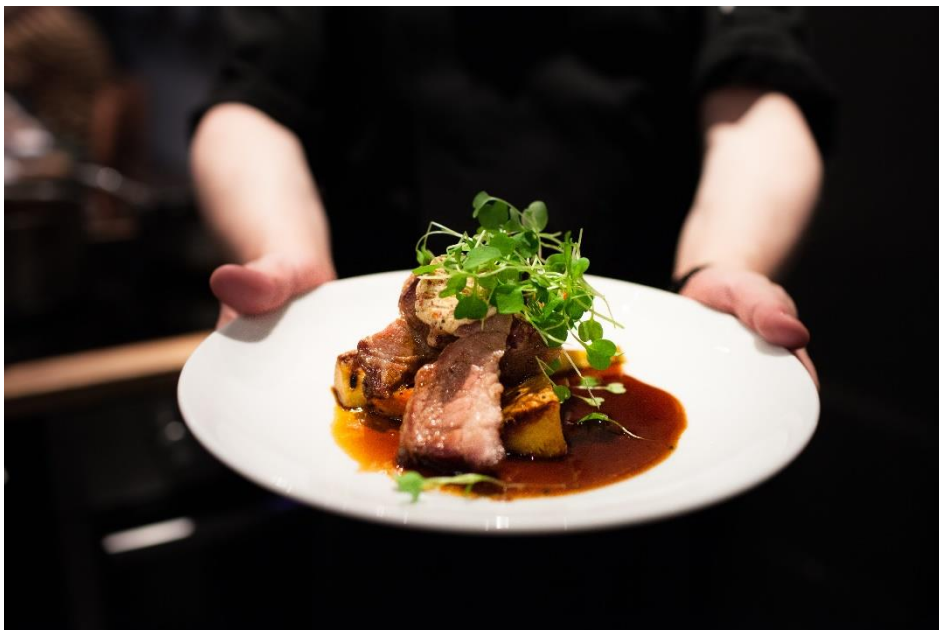
Lisäksi "pieni makea"- vaihtoehdot kokonaisuuteen:



1. Yuzu-sitrusmousse suklaakupissa (G)
2. Mansikkamoussea suklaakupissa (G)
3. Suklaa tartaletti (L)
4. Macarones valikoima (L, sis. mantelia)

OTA YHTEYTTÄ MYYNTIPALVELUUMME [MYynti@BASECATERING.FI](mailto:MYynti@basecatering.fi)

Base Catering | Asentajankatu 5 | 00880 Helsinki | 010 524 8210 [www.basecatering.fi](http://www.basecatering.fi) |  
Myynti@basecatering.fi | © 2018 Copyright Base Catering



## TALVISIA BUFFET MENUJA

### Juhlavaa säikettä- Buffet I

**Alkaen 23,50€/ hlö + ALV. 14% (Sis.Astiat)**

Yrttistä vihersalaattia, juureslastuja sekä lakkavinaigrette (M,G)

Marinoitu meloni-fetasalaatti (VL,G)

Kirkas savulohi-perunasalaatti (M,G)

Sitrus katkarapuja, avokadosalsa

rucolapedillä (M,G)

Härän paahtofileetä ja chimichurria(kylmä) (M,G)

Talon foccaccia & tuorejuustolevite (L)



## TALVEN HUUMAA - Buffet menu II

Alkaen 31.50€ / hlö + ALV.14% (Sis. Astiat)

Caesarsalaatti naturel (M)

Uunikuivattua tomaattia, mozzarellaa ja basilikaa (G)

Serranonkinkku bruschetta (M)

Lohipastrami, fenkolislaw ja tilliaiolia (M,G)

Yön yli haudutettua härän entrecotea,

portviinikastiketta, rosmariiniperunaa ja

hunajapaahdettuja porkkanoita (L,G)

Talon foccaccia & tuorejuustolevite (L)

## LOIMUAVIA MAKUJA – Buffet Menu III

34,00€/ hlö (Hinta sis. ASTIAT + alv.14%)

Värikäs vihersalaati, juureslastuja ja vadelmavinaigrette (M,G)

Savustettua punajuurta, vuohenjuustoa ja pinjansiemeniä (VL, G)

Katkarapuja ja tillimajoneesia saaristolaisleivällä (M,G)

Lämminsavulohta & pikkeloityjä metsäsieniä (M,G)

Pääruoka vaihtoehdot:

Yön yli haudutettua härän entrecotea, portviinikastiketta, rosmariiniperunaa ja

hunajapaahdettuja porkkanoita (L,G)

Punajuuri-härkäpapupihvi, tumma juuresliemi & tattari-kasvispaistos (M,G) Talon

focaccia & tuorejuustolevite (L)

OTA YHTEYTTÄ MYYNTIPALVELUUMME [MYynti@BASECATERING.FI](mailto:MYynti@BASECATERING.FI) / 010-524 8210

Base Catering | Asentajankatu 5 | 00880 Helsinki | 010 524 8210 [www.basecatering.fi](http://www.basecatering.fi) |

[Myynti@basecatering.fi](mailto:Myynti@basecatering.fi) | © 2018 Copyright Base Catering

