



TILA TAITEELLE | Ruoholahdenranta 3 a, 00180 Helsinki
(09) 6855 0080 | www.forumbox.fi | ti-pe 11-17, la-su 12-16



Kun yrityksenne haluaa esiintyä edukseen ja pitää vieraistaan huolta, Base Catering loihtii ruokailut. Järjestämme ruokailuja monenlaisiin yritystilaisuuksiin ja tapahtumiin. Toteutamme catering- palvelut aina samalla tasokkaalla palvelulla.

CATERING, ASTIAT, LISÄ KALUSTEET JA ASIAKASPALVELIJAT SAMASTA OSOITTEESTA

Base Cateringin pikkujoulusesonki on kiireinen ja yllätyksellinen.

Pikkujoulumenu saa jokaisena vuonna uuden ilmeen, aina koristeluun asti.

Räätälöimme Menun juuri teidän yrityksellenne tai kaveriporukallenne sopivaksi.

Perinteinen tai jotain aivan uutta ja erikoista? Tule suunnittelemaan kanssamme vuoden ehkä railakkaimmat juhlat.

Viimevuonna seikkailimme Helsingissä toimittaen joulupuuroja työpaikoille. Joulupukki toi kuusen tullessaan ja seacret santa jakoi lahjoja. Suunnittelimme Menuja satojen ihmisten cocktail-pikkujouluihin, toimimme perinteisiä Menuja pääkaupunkiseudun työpaikoille, ideoimme railakkaita firmaporukan pikkujoulubileitä esiintyjineen. Järjestimme pikkujouluja enemmän kuin koskaan aiemmin.

Pikkujoulu

Tule suunnittelemaan pikkujoulut 2017 kanssamme. Vaikka teemme useita tapahtumia samana päivänä, parhaat tilat ja päivämäärät viedään kuitenkin nopeasti käsistä. Valjasta pääkaupunkiseudun vahvin Cateringin palvelukseenne.

Base Catering - pikkujoulujen pitopalvelu

Forum Box-Tila taiteelle

Käyntiosoite:

Ruoholahdenranta 3a, 00180 Helsinki - Raitiovaunu 6:n päätepysäkki

Puh. (09) 6855 0080 / tila@forumbox.fi

www.forumbox.fi

Base Catering

Micke Mäläskä

myynti@basecatering.fi

p. 010 524 8210

www.basecatering.fi

www.facebook.com/basecatering

<https://www.instagram.com/basecatering/>



www.basecatering.fi

Ruokapalveluiden hintoihin lisätään alv 14%
Muihin palveluihin lisätään alv 24%

COCKTAIL TARJOILUJA:

Suositus 4-6 tuotetta / hlö MINIMI 25 HENKILÖN TILAUS

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. Paahtofileetä & sipulihilloketta crostinilla (M)
4. Jokirapuja, sitrusmajoneesia rosmariiniperunalla (M,G)
5. Siitakesieniä ja purjoa, crostinilla (L)
6. Grillattua munakoisoa ja hummusta crostinilla (M)
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. Kasviskäärlyle ja chilidippi (M,G)

Pikkujoulu cocktaileja

1. Graavilohta ja piparjuurta saaristolaisleivällä (L)
2. Päärynää ja sinihomejuustoa inkivääri keksillä (L)
3. Kinkkua ja sinappi-aiolia paahtetulla perunalla (M,G)
4. "Rosolli" paahtetulla perunalla (L,G)
5. Piparkakku-mousse suklaakupissa

Pieni makea

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

PIKKUJOULUBUFFET MENUT 2017

Menu 1

Vihersalaattia, juureslastuja ja puolukkavinaigrette (M,G)
Punajuurta, pinjansiemeniä ja vuohenjuustomousse (G)
Sinappinen kapris-perunasalaatti (M,G)
Ohraa, karpaloa ja poroa (M)
Paahdettua kalkkunaa, marinoitua punakaalia, appelsiinia ja manteleita (M,G)
Kvinoaa, kylmäsavulohta ja kermaviilikastiketta (L,G)
Saaristolaisleipää, perunarieskaa ja kirnuvoita (L)
24,00€ (27,36€ sis alv 14%)

Menu 2

Vihersalaattia ja sinappivinaigrette (M,G)
Paahdettuja juureksia, kotijuustoa ja karpalodressing (L,G)
Jokirapuskagen ja perunaa (M,G)
Lämminsavulohta, tillimajoneesia ja pikkelöityjä sieniä (M,G)
Hunajaista broileria ja paahdettua paprikaa (M,G)
Paahdettua porsaan sisäfileetä, jallusinappia ja kurpitsapikelsiä (M,G)
Saaristolaisleipää, perunarieskaa ja kirnuvoita (L)
31,00€ (35,34€ sis alv 14%)

Menu 3

Värikästä vihersalaattia ja sitrusvinaigrette (L,G)
Uunikuivattuja tomaatteja ja fetajuustoa (VL,G)
Bataatti-tattarisalaattia ja hummusta (M,G)
Paahdettua broileria, pastaa ja romescokastiketta (M) sis. manteli
Chilipaahdettua lohta ja limejogurttia (L,G)
Paahtopaistia ja chimichurria (M,G)
Talon foccaccia ja tuorejuustolevite (L)
28,00€ (31,92€ sis alv 14%)

Lämmin pääruoka menu:ille: *(Kasvispääruoka mahdollista saada)*

Ylikypsää karitsan paahtopaistia, tummaa rosmariinikastiketta ja hunajapaahdettuja juureksia (L,G)
14,00€ (15,96€ sis alv 14%)

Jälkiruoka ehdotuksia á 7€ / hlö (sis. kahvi/tee)

1. Karpalopannacotta ja kaura crumble
2. Appelsiini suklaamousse

Hinnat sisältävät yksinkertaisen ruokailuastiaston

Henkilökunta (buffet)

Henkilökunnan työtunnit veloitetaan toteutuneen tuntimäärän mukaan.

Tarjoilijoista veloitamme:

29,00€ / tarjoilija / h (35,96€ sis. alv 24 %) (ma - la klo 07-24)

35,00€ / tarjoilija / h (43,40€ sis. alv 24 %) (ma - la klo 24-07)

54,00€ / tarjoilija / h (66,96€ sis. alv 24 %) (sunnuntai sekä pyhäpäivät)

Kokin / kokkien työtunnit sisältyvät menun ja jälkiruuan hintaan

Halutessanne kokki paikan päällä tarjoilemassa ruokaa 35€/h (43,40€ sis. alv 24 %)

Kuljetukset

Toimitus pääkaupunkiseudulle 60,00€ / suunta + alv 24%

Varaus ja peruutusehdot

Pidätämme oikeuden hinnan muutoksiin.

Laskutuslisä 7€ / lasku (8,70€ sis. alv 24 %)

Laskutus ehdot: 50% ennen tilaisuutta ja 50% tilaisuuden jälkeen.

Tilajalla on oikeus purkaa sopimus ilman erityistä syytä:

- 1.1 Viimeistään 30 vrk ennen palvelun alkamista. Tällöin pidetään varausmaksu ja yhteensä varausmaksun kanssa 20% tilattujen palvelujen kokonaishinnasta.
- 1.2 Myöhemmin kuin 30 vrk, mutta kuitenkin viimeistään 15 vrk ennen tilaisuutta, veloitetaan 40% tilattujen palvelujen kokonaishinnasta.
- 1.3 Myöhemmin kuin 14 vrk, mutta viimeistään 8vrk ennen tilaisuutta veloitetaan 80 % tilattujen palvelujen kokonaishinnasta
- 1.4 Myöhemmin kuin 7vrk ennen tilaisuutta veloitetaan tilatut palvelut kokonaisuudessaan.

Loppusaate

Kaikissa tarjoukseen liittyvissä kysymyksissä olen parhaiten tavoitettavissa puhelinnumerosta 010 524 8210 tai sähköpostilla myynti@basecatering.fi

Base Catering,
Micke Mäläskä
Cateringpäällikkö



