



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** loihii ruokailut. Järjestämme ruokailuja monenlaisiin yritystilaisuuksiin ja tapahtumiin. Hoidamme catering- palvelut pienistä porukoista aina tuhansien kävijöiden tilaisuuksiin.

CATERING, ASTIAT, LISÄ KALUSTEET JA ASIAKASPALVELIJAT SAMASTA OSOITTEESTA

Älä vaivaa päätäsi sillä, mistä saat kaikki tarvittavat palaset asiakastilaisuuksien tai tapahtumien ruokailuihin. Se on erikoisalaamme. Järjestämme kanssanne paitsi herkut, astiat ja asiakaspalvelijat myös esiintyjät, valot, äänentoiston ja lisä kalusteet. Kaikki tarvittava onnistuu nopeasti yhdellä yhteydenotolla. Autamme myös tilojen somistamisessa tai teeman suunnittelussa ja toteutuksessa tapahtumaanne.

Base Catering on toiminut alalla jo vuodesta 2003 lähtien yli 1500 tilaisuudesta, henkilömäärien vaihdellessa 20 ja yli 2500 henkilön välillä. On kyseessä sitten *cocktail-, buffet-, gaala- tai fine dining* ruokailu, kaikki tilaisuudet sujuvat meiltä aina samalla ammattitaidolla, kokoluokasta riippumatta. Keittiömme tavoitteena on suunnitella tilaisuuksien ruokatarjoilut huomioiden eri vuoden aikojen tuoreet raaka-aineet vaihtoehtoisissa.

Ota meihin yhteyttä, niin luodaan yhdessä onnistunut tilaisuus.

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. 040 517 3343

www.basecatering.fi



www.basecatering.fi

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

COCKTAIL TARJOILUJA:

Suositus 4-6 tuotetta / hlö MINIMI 30 HENKILÖN TILAUS

1. **4 tuotetta** valintanne mukaan 16€ / hlö + alv 14%
2. **5 tuotetta** valintanne mukaan 18€ / hlö + alv 14%
3. **6 tuotetta** valintanne mukaan 21€ / hlö + alv 14%

Crostini:

- Buffalo mozzarellaa, sitruunan kuorta & chiliöljyä (VL)
- Savukassleria & dijonsinappi-cole slaw (L)
- Artisokkaa & tilliä (L)

Lasiin:

- Marinoituja kasviksia & aura gold dippiä (L,G)
- Thai Porsaan ribbs & korianterisalsaa (L,G)
- Friteerattu kanan sisäfile & vaahterasiirappi-chipotle dippiä (L)

Timjamipaahdetun perunan päällä:

- savulohi & ruohosipuli-smetanaa (L,G)
- Katkarapu-aioli & cayennepunasipulia (L,G)
- Artisokka-vuohenjuusto VL,G)

Muita cocktailpaloja

- Rosmariinihunajalla glaseerattuja Nürnbergin bratwurst-pekoniääröjä & rosmariinia (L,G)
- Kylmäsavulohi-tuorejuusto-avokadoarullia (VL,G)
- Hiilislakkavarras (L,G)
- Kasvisnyytti lusikassa & seesami-inkiväridippi (L)

HAARUKKAMENUJA:

HAARUKKAMENU 1

Vihersalaatti, halloumijuustoa, nektariinia & rosmariinivinaigretteä (VL)

Bageleita & pekoni-tuorejuustoa (L)

Paahdettua paprika-parsasalaattia & limoncellojogurttia (L)

Lämminsavulohi-sokerihernesalaatti, kaprismarinoitua perunaa, kananmunaa & herneenversokastiketta (L,G)

Tulinen nuudelisalaatti & seesaminsiemenkastiketta (L)

Thaimaalaisittain maustettua härän paahtopaistia & marinoitua kaalia (L,G)
Talon focaccio & levite (L)
27,00€ + alv 14%

HAARUKAAMENU 2

Vihreä salatti, tuoretta pinaattia, marinoituja soiijapapuja, herkkusieniä, avomaankurkkua & vinaigretteä (L,G)

Bulguuri-quinaosalaatti & korianterilla maustettuja katkarapuja (L,G)

Espanjalainen bataatti-salciccia-tortillamunakas & päälle sitrusmarinoitua mozzarellasalaattia (VL,G)

Palvilammas-oliivi-perunasalattia & minttu tzatzikia (L,G)

Ciabattaa & fetajuusto-oliivitapenadea (VL)

Pintasavulohta, vanilja-voikastiketta, palsternakkarösti & sitrusvihanneksia (L,G)
Talon focaccio & levite (L)
30,50€ + alv 14%

HAARUKKAMENU 3

Lehtikaali-caesarsalatti, krutonkeja & parmesanlastuja (VL)

Fetajuusto-perunasalaattia, mansikkaa & basilikajogurttia (L,G)

Antipastolauta: grillattua leipää, maalaispateeta, hummusta, tete de moine juustoa, retiisiä, minikurkkuja sekä valkosipulioliiveja

Piparjuurella ryyditettyä graavilohta & fenkoli-tilli coleslawia (L,G)

Haudutettua savustettua possun niskaa, valkosipulikastiketta & salciccia-juureksia (L,G)

Talon focaccio & levite (L)
31,50€ + alv 14%

Hinnat sisältävät yksinkertaisen ruokailuastiaston

JÄLKIRUOKA EHDOTELMAT 4,50€ (SIS. KAHVI / TEE)

(suositellaan cocktail menun kanssa)

1. mini mud cake & minttuvaahtoa (L,G) 4,50€
2. mini macarons lajitelma (VL)
3. suklaatuutti & tummasuklaa-esspressomousse (L)

JÄLKIRUOKA EHDOTELMAT 6,50€ (SIS. KAHVI / TEE)

(Suositellaan haarukkamenujen kanssa)

1. Mud cake, mansikkasalaattia & minttuvaahtoa (L,G)
2. Perinteinen omenapiiras & suolakinuski omenaa (L)
3. Pekaanipähkinäjuustokakku & Veriappelsiinimelba

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 040 517 343 tai sähköpostilla micke@basecatering.fi

Base Catering,
Micke Mäläskä
Cateringpäällikkö

