



Tarjota ystäville tai yhteistyökumppaneillesi unohtumattoman illan taiteen ja hyvän ruuan parissa!

Forum Boxissa yhdistyy nyt maukas luomukeittiö ja nykytaide. Voit ruokailla ystäviensä kanssa galleriassa taiteen ympäröimänä, samalla kun syöt kaupungin parhaimpia tarjoiluja! Forum Box ja Flow Catering järjestävät Sinulle maukkaan taide- ja makuelämyksen!

Ota yhteyttä ja pyydä tarjous!

Esimerkkihintoja:

Aamiais- ja brunssitarjoiluja

” One happy morning ”

- Kylmäsavulohitartaria ja piparjuurta Åbyn Kartanon ruislastulla
- Savusiikamoussea paahdetulla perunalla
- Paahtopaisti toastada
- Marja-vanilijasmoothie
- Omena-kanelipiirakkaa pieninä sormipaloina

”Nordic Pole”

- Savumuikku-tillicremeruissandwich
- Pienet poro-rieskarullat
- Minikarjalanpiirakoita ja luomumunavoita
- Karpalosuklaalastuja
- Lakkasmoothie

”Farmerhouse Market”

- Siika-raputoast
- Palvipossu minisandwich
- Kolatun briejuustoa ja herukkahilloketta mallasleivällä
- Minipannaria ja Hommännäsin vadelmahilloa
- Paavolan luomujugurttia ja luomu-marjamysliä, Marbackan hunajaa- tarjotaan lasista

Huom: Tilavuokra 100 € tunti + alv. Siivous 50€ tunti.



Cocktailarjoiluvaihtoehtoja

"Modern Style"

- Grillattuja tiikerirapuja tikussa, chili-korianteriöljy
- Mini kasviskääryleet, inkivääri-soijasiirappi
- Seesam-kanaa minivartaassa
- Kookokseen ja suklaaseen dipatut mansikat

"Italian Chic"

- Grillattua halloumia ja luumutomaattia tikussa, viikunasiirappi
- Lohi-kapristartar bruschetta, rucolaa
- Parmankinkku-dijoncreme crostini
- Rocky Road-suklaalastut

"Green Symphony "

- Kutunjuusto-herukkahillokecrosinit
- Sitrusmarinoitu latva-artisokka bruschetta
- Pienet hummuswallenbergit tikussa, Salsa-Verde
- Valkosuklaa-vadelmapiirakkaa pieninä sormipaloina

Cocktailpaloja valmistetaan yhteensä 8 kpl/vieras

Kaikki cocktailpalat voi syödä sormin, pelkän paperiservetin avulla.

Huom: Tilavuokra 100 € tunti + alv. Siivous 50€ tunti.

Iltabuffet vaihtoehtoja:**”Greetings from Farmer´s Market”**

- Yrttimarinoitua katkarapuskagenia
- Kylmäsavulohitartaria ja piparjuurta Åbyn Kartanon ruislastulla
- Palvipossu-sinappicreme toastada
- Kutunjuustoa ja Ollin luomutilan herukkahilloketta mallasleivällä
- Vihreää salaattia, kauden kasviksia ja paahdettuja kurpitsansiemeniä, hunajavinaigrette
- Lämpimät haukiwallenbergit, valkoviinikastike
- Peruna-punajuurigratiini
- Backersin mallaslimppua, kirnuvoita

”Orient Fusion”

- Kasviskääryleitä, sweet-chilidippi
- Sesamlohi-wasabi minitoast
- Grillattuja tiikerirapuja ja machesalaattia, chili-inkivääriöljy
- Oriental nuudelisalaattia- nuudeleita, sokerihernettä, siitakesientä, ananasta ja salottisipulia
- Paahdettua härkää ja tummaa sitruunaruohokastiketta (lämmin)
- Ciabattaa ja hummusta

”Ibiza”

- Aioli-katkarapucrostinit
- Caesar Naturel salaattia - romaine salaattia, parmesanlastuja, krutonkeja ja Caesar-kastiketta
- Meloni-appelsiinisalaatti, hillottua punasipulia
- Salaatti paahdetusta paprikasta, perunasta ja chorizosta
- Karitsa”burgerit” - mehevät karitsanjauhelihasta tehdyt pihvit, Romesco-kastike
- Sahramifocaccia

Huom: Tilavuokra 100 € tunti + alv. Siivous 50€ tunti.



**Makeaa:**

- Rockslide-brownie- tummaa suklaata, toffeeta ja pähkinöitä
- Boysenmarja trifle
- Punaherukkasuklaalastuja
- Macaronsit (vadelma, aprikoosi, lime)
- Tummapaahainen kahvi/haudutettu tee

Erikoisruokavaliot huomiomme ilmoittamanne henkilömäärän mukaan. Toivomme saavamme listan erikoisruokavalioiden henkilömäärän vahvistuksen yhteydessä.

Juomat:

- Virvokkeet ja kivennäisvedet
- Alkoholijuomien hankinnat hoidatte, annamme mielellään suosituksia tuotteista ja arvioita tarvittavista määristä

Muut palvelut:

- Astiat (sisältää tilaisuuteen tarvittavan astiakokonaisuuden ja paperiservetit)
- Buffet-pöydän perusliinointi (mustalla)sisältyy hintaan, muista väritoiveista keskustelen kanssanne mielellään. Hankimme kankaat/liinat toiveenne mukaisesti näistä veloitamme hankintahinnan.
- Valkoiset pöytäliinat
- Kukka-asetelmat
- Henkilökuntaveloitus , juhlapaikalla minimi kaksi tarjoilijaa
- Määrittelemme henkilökuntatarpeen tilaisuuden henkilömäärän mukaan tapahtumakohtaisesti
- Kuljetukset 100 €

Huom: Tilavuokra 100 € tunti + alv. Siivous 50€ tunti.

Otathan yhteyttä niin kerromme mielellämme lisää!

Forum Box – Tila taiteelle

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

Puh. (09) 6855 0080 / emmi.kattelus@forumbox.fi

www.forumbox.fi

Flow Catering

Patricia Lacon-Siitonen

Puh. 040 700 8808 / patricia@flowcatering.com

www.flowcatering.com