

Napostelumenu 1

- TexMex lihapullia
- Friteerattuja maissikuorrutteisia kanapaloja
- Mini-Hotdogeja
- Cheddar-pinaattipyöryköitä
- Nachoja
- Oliiviöljyllä ja merisuolalla maustettuja chipsejä
- Salsaa (medium)
- Ranch-kastiketta, Kermaviili-paprikamajoneesi-dippiä, French-sinappia ja Heinz-ketsuppia
- Suklaa-pecanpähkinäpaloja
- Tuoreita ananaspaloja ja mansikoita
- Suolaisia kinuskitoffeepaloja

Napostelumenu 2

- Ohueksi leikattua ruokosokerilla paahdettua maissikanaa ja mangosalsaa
- Scampivartaita Hoysin-kastikkeella ja lime-aiolia
- Minipizzoja pepperonimakkaralla, lämminsavulohella, tuorejuustolla ja rucolalla
- Espanjalaista perunatortillaa chorizolla
- Kylmää espanjalaista vihanneskeittoa gazpacho-laseissa
- Talon kirsikkatomaatti-rosmariinifoccaciaa
- Balsamico&harissa-levitettä

Napostelumenu 3

- Mini Satay -vartaita
- Teriyaki-lohipastramia ruisnapilla
- Thaimausteisia naudanlihapullia tikussa
- Basilikaöljyllä marinoituja mozzarella-kirsikkatomaattivartaita
- BBQ-pulled pork miniburgereita
- Metsämansikkamoussea minikeksituutissa

Napostelumenu 4

- Savulohimousse saaristoleivällä
- Friteerattuja kotimaisia muikkuja ja valkosipulimajoneesia
- Minibruschetteja tomaatilla ja serranokinkulla
- Grillattuja herkkusieniä aurajuustolla
- Appelsiini-valkosipulimarinoitu oliivi-mix
- Pulled cow minibriossi-leivällä, piparjuurikastiketta

Trendi Buffet

- Ceasarsalaattia
- Italialainen antipastolajitelma: paahdettua paprikaa, kesäkurpitsaa, oliivia, tomaattia
- Kylmäsavulohisushia
- Thaimaustettuja lihapyöryköitä ja soijakastiketta
- Lohi-katkarapu cheviche
- Fetajuustosalaattia, vesimeloni ja kalamataoliiveja
- Pizzapaloja Kalifornian tapaan
- Kana-satayvartaita ja pähkinäkastiketta

Välimeribuffet

- Tabouleh-salaattia
- Kikhernesalaattia, chili-paprikapikkelssiä ja minttu-piparjuurikastiketta
- Marokkolaista porkkana-kasvissalaattia
- Fetajuustoa, kurkkua, tomaattia, vesimelonia ja kalamataoliiveja
- Hummusta ja foccialeipää
- Tsatsikikastiketta ja bulguritäytettyjä paprikoita
- Pähkinöillä kuorutettua broileria riisisalaattipedillä

Tapas buffet

- Valkosipulikatkarapuja
- Tomaattia ja valkosipulitoasteja
- Tortilla Española (Peruna-sipulimunakasta)
- Manchego-juustoa
- Chorizo-makkaraa
- Uunitomaatteja ja basilikapectoa
- Espanjalaisia lihapyöryköitä tomaattikastikkeessa
- Ensaladilla rusa (Salaatti tonnikalasta, vihanneksista, oliiveista ja majoneesista)
- Mustekalarenkaita ja aiolia
- Kanavartaita
- Patonkia ja levitettä

Bilebuffet

- Caesar-salaattia
- Coleslaw-salaattia
- Pizzapaloja Kalifornian tapaan (mozzarella, rucola ja ananas)
- Wrapullia tonnikalatäytteellä
- Buffalo Chickenwings ja sinihomejuustodippiä

-
- Thaimaalaisia lihapyöryköitä
 - Jugurttitandorimarinoitua kanaa
 - Chiabatta-leipää ja hummusta

 - Juustocrostiineja
 - Antipasto kasvissalaattia: artisokkaa, kesäkurpitsaa, sipulia ja paprikaa
 - Mozzarellaajuustoa, uunitomaatteja ja basilikapestoa
 - Pasta- ja katkarapusalaattia Primavera
 - Sitrusmarinoitua lohta
 - Parmankinkkua ja hunajamelonia
 - Oliivilajitelma
 - Focaccialeipää ja valkosipulilevitettä

Pikkujoulubuffet

- Maalaismaksapatemousse saaristolaisleivällä ja puolukkaa
- Katajanmarjasilakkaa
- Graavia lohta ja sinappikastiketta
- Kananmunan puolikkaita lohimoussella
- Metsäsienisalaattia
- Rosollia ja punajuurikermaa
- Leipälajitelma ja voita
- Yön yli haudutettua porsaana paistia
- Luumuja ja herneitä
- Uunipaahdettuja siirappi juureksia

Jälkiruoat

Karpalo- Valkosuklaapannacotta

Kahvia ja teetä

Suklaa-papaijaunelmaa lasissa

Kahvia ja teetä

Puolukka-ruismuffini ja kinuskikastiketta

Kahvia ja teetä

Glögipäärynöitä ja piparkakku-mascarponemousse

Kahvia ja teetä

Kahvia, teetä

Henkilökunta

Kysy hintaa.

Hinta sisältää ilta- ja yötyökorvaukset.

Veloitus alkaa tarjoilijoiden saapumisesta juhlapaikalle.

Astiat

Ruoat tarjoiluastioissa valmiina.

Tarvittava astiasto

Pöytäliinat

Pöytäliina

Servietit

Kangasservietti

Kuitukangasservietti, valkoinen

Somistus Kukat, kynttilät ja somistus sovitaan erikseen

Kuljetus Pääkaupunkiseutu

ALV **HINNAT SISÄLTÄVÄT ARVONLISÄVERON**

Laskutus Laskutus

Maksuehto 14 päivää netto, viivästyskorko 15 %.

Onnistuneen juhlan tekijä

Limetti Catering

Myyntipalvelu

010 286 6040

myynti@mikokit.fi