
Tarjoiluehdotelmamme

Hääbuffet I

"Kesän kaunein päivä"

Kylmäsavulohta
Lihapyöryköitä ja paprikakastiketta
Hedelmäistä kanasalaattia
Kreikkalaista salaattia
Keitettyjä perunoita
Leipäkori ja levitettä

Ylikypsää häränpaistia ja punaviinikastiketta
Marinoitua punasipulia
Rosmarinilla maustettuja uunijuureksia

Hääkakkua valintanne mukaan
Kahvia, teetä ja lapsille mehua

Hääbuffet II

"International"

Katajanmarjasilliä
Pintahalstrattua lohi pastramia ja tilli-wasabikastiketta
Caesar-salaattia
Meloni-oliivisalaattia ja fetajuustokastiketta
Marinoitua maapähkinäkanaa salaattipedillä ja basilikapistouta
Keitettyjä perunoita
Maalaisleipää ja talon levitettä

BBQ- possua
Yrttipaahdettuja lohkoperunoita
Paahdettua bataattia ja villirucolaa

Hääkakkua valintanne mukaan
Kahvia, teetä ja lapsille mehua

Hääbuffet III

"Keittiömestarin buffet"

Nobissalaattia
Italialainen antipaisto-vihanneslajitelma:
Paahdettua paprikaa, kesäkurpitsaa, oliiveja, tomaattia
Vehreä viherverso salaatti
Katkarapu-parsasalaattia
Kananmunanpuolikkaat kylmäsavulohikoristuksella
Coctailpyöryköitä ja paholaisen hilloa
Talon leipälajitelma ja levitettä

Karitsan paahtopaistia timjamikastikkeessa
Valkosipuliperunoita
Siirappijuureksia

Hääkakkua valintanne mukaan
Kahvia, teetä ja lapsille mehua

Hääbuffet IV

"Limetin buffet"

Marinoituja kasviksia
Tomaatti-mozzarella salaattia ja rucolaa
Purjo-kesäkurpitsa-piirakkaa
Kirkasta peruna-kaprissalaattia
Vihersalaattia ja krutonkeja
Maalaisleipää ja voita

Rucolavoissa paistettua kukonpoikaa
Pekoni-sipuli-paprika-paistosta
Parmesan-polentaa

Hääkakkua valintanne mukaan
Kahvia, teetä ja lapsille mehua

Kakkuvalikoimamme

Kakkujen valikoima:
Vadelma-tummasuklaa
Mustaherukka-maitosuklaa
Omena-karamelli
Avokaado-lime
Mansikka-tuorejuusto
Mango-mascarpone

Coctailpaloja alkumaljalle

Lämminsavulohimousseleipänen
Sinappisilakkaruusuke saaristolaisleivällä
Graavilohirusuke saaristolaisleivällä
Katkarapu bruscetta
Savulohipasteija
Mätimoussella täytetty ruiskuorukka
Cocktailkarjalanpiirakka lohikoristuksella

Poromousseleipänen
Broileri-tomaattinytti
Kinkku-juustomuffini
Rieskarulla paahtopaistitäytteellä
Broileri-tuorejuustosandwich
Lihapyörykkä-perunavarras (mini)

Appelsiini-sinihomejuustosandwich
Porkkanamousseleipänen
Vihannesnytti
Feta-pinaatti piiraspaala
Sienipasteija
Porkkanamuffini
Briejuusto leipänen
Tomaatti-mozzarellavarras (mini)

Yöruokaehdotuksia

Menu I

Kasvis-feta-tomaattipiirakka

Vihersalaattia

Menu II

Karjalanpiirakoita 2 kpl
Raejuustomunavoita
Tuoretta kurkkua

Menu III

Hot Dogeja 2 kpl / vieras
Sinappia, ketsuppia, paahdettua sipulia ja kurkkusalaattia

Menu IV

Kinkku-salami-mangopizzaa
Neidonsalaattia ja oliiviöljyä

Lasten ateriointi Alle 4-vuotiaiden ateriat veloitusetta, 4-10-vuotiaille puoleen hintaan.

Henkilökunta Kysy hintaa.
Hinta sisältää ilta- ja yötyökorvaukset.
Veloitus alkaa tarjoilijoiden saapumisesta juhlapaikalle.

Astiat Ruokat tarjoiluastioissa valmiina.
Tarvittava astiasto

Pöytäliinat Pöytäliina

Servietit Kangasservietti
Kuitukangasservietti, valkoinen

Somistus Kukat, kynttilät ja somistus sovitaan erikseen.

Kalusto Välitetään tarvittaessa.

Kuljetus Pääkaupunkiseutu

ALV HINNAT SISÄLTÄVÄT ARVONLISÄVERON

Laskutus Laskutus

Maksuehto 14 päivää netto, viivästyskorko 15 %.

Vahvistus Alustavia varauksia emme kirjaa. Jos varaus perutaan vahvistuksen jälkeen, pidätämme oikeuden laskuttaa minimissään 20 % tilaisuuden arvosta, mikäli järjestelyistä on aiheutunut kuluja.

Lopullisen henkilömäärän, jonka mukaan laskutus tapahtuu, tarvitsemme 7 päivää ennen tilaisuutta.

Onnistuneen hääjuhlan tekijä

Limetti Catering, myyntipalvelu
010 286 6040, myynti@mikokit.fi