

Miss Ada CATERING

Juhlamenut

Cocktail-palat:

- Parmesankeksiä ja vuohenjuustokreemia, fenkolia ja semikuivattuja karpaloita
- Metsäsienisalaattia juuressipsilla M, G
- Punajuurigraavattua kirjolohta maissikakkukiekolla L, G

Tarjoillaan alkumaljojen yhteydessä, yhdistettävissä mihin tahansa menuun

Menu 1:

Vihreää salaattia, pikkelöityjä kasviksia ja yrttiöljyä M, G

Pastasalaattia, kotimaista luomukanaa, valkosipulimajoneesia ja purjoa M

Tuoretta leipää ja rucolapestoa M, Mu

Kotimaista luomunautaa aasialaisessa mausteliemessä ja paistettua riisiä L, G

Vadelma-sitruunajuustokakkua L, G

Suklaacookie-keksejä L

Mokkamestareiden kahvi/tee

Menu 2:

Vihreää salaattia, rucolaa, kurkkua sekä basilika-seesamvinaigrettea M, G, Mu

Perunasalaattia, kevätsipulia, kaprista sekä parmesaanilla maustettua vegemajoneesia
M, G, Mu

Savustettua naudanpaistia lähituottajalta sekä dijonkreemiiä L, G, Mu

Tuoretta leipää ja yrtti-tuorejuustolevitettä L, Mu

* * *

Savustettua lohta, peruna-tillikroketteja, mätimajoneesia & raikasta juuressalaattia L, G

* * *

Mustikka-vaniljatäytekekkaa VL

Karpalo-valkosuklaakeksejä VL

Mokkamestareiden kahvi/tee

Häämenu 1:

Vihreää salaattia, villiyrtejä ja vadelmavinaigrettea M, G, Mu

Korianteri-tomaattisalaattia M, G, Mu

Graavikirjolohta, misoveganeesia, purjonituja, rucolaa ja balsamicoa M, G, Mu

Tuoretta leipää ja rucolapestoa M, G

* * *

Falafeleja, paahdettua munakoisoa ja karamellisoitua sesamkastiketta L, G

Mehevää yrttimaustettua luomukanaa confit, fenkoli-perunapyretta,
paahdettuja kirsikkatomaatteja ja valkospuli-voikastiketta L, G

* * *

Häakakku L

Sitruunatartaletteja L

Mokkamestareiden kahvi/tee

Haamenu 2:

Vihreää salaattia, minttua ja sitruunavinaigretta M, G, Mu

Vesimelonia ja fetajuustoa L, G, Mu

Kala-ayriaiscevicea M, G, Mu

Lämminsavulohta, uuden sadon perunaa ja jogurttikastiketta L, G, Mu

Kyyttöpastramia, palsternakkasipsiä ja vihreää tahinia L, G, Mu

Tuoretta oman leipomon mallaslimppua, foccacciaa ja hapanjuurileipää M

Voita, yrttituorejuustoa sekä punaista pestoa aurinkokuivatuista tomaateista L, G

* * *

Quinoaprassia, juuresröstiä, rakuunaporkkanoita ja lämmintä sesamvinaigretta M, G, Mu

Kotimaista luomukaritsaa ja yrttikuorrutettuja paahtoperunoita rosmariiniglaseerauksella
L, G, Mu

- Keittiömestari tarjoilupöydän ääressä leikkaamassa liha-annoksia

* * *

Haakakku L

Mansikkamoussekakkua L, G

Mokkamestareiden kahvi/tee

Yöpala Miss Ada on Wheels -ruokarekasta:

Valitse seuraavista

- Kanacaesarsalaattia ja tuoretta leipää M
- Hotdog M
- Nyhtöpossuburger ja popcornia L
- Falafeleja, hummusta, vihreää salaattia ja punasipulihilloketta M, G

Menuut ovat esimerkkejä, ja niitä voidaan räätälöidä toiveiden mukaan.

Ruokailu järjestetään Paatalossa noutopöydästä. Lautastarjoiluvaihtoehtoja on mahdollista saada erillinen tarjous.

Menuut sis. ruokajuomina veden, maidon ja omenatuoremehun, tarjoilun ruokailun ajan (4 h), valkoiset pöytäliinat, kertakäyttölautasliinat, pienet kukka-asetelmat ruokapöytiin ja buffetpöytään sekä tilojen perussiivouksen. Mahdolliset lisäsiivouskulut veloitetaan erikseen. Menujen hintoihin sisältyvistä palveluista poikkeavat toiveet voidaan toteuttaa erillisin hinnoitteluin.

Tiloissa ei ole anniskeluoikeuksia, alkoholijuomat tulee toimittaa itse.

Majoitus on mahdollista paikan päällä etukäteen varattuna noin 20 hengelle, à 40 e/hlö, sis. aamupalatarvikkeet ja suihkumahdollisuuden. Saunan lämmitys 50 e.

Yhteistyökumppaneidemme kautta on mahdollista varata yhteiskuljetuksia, juhla-auto, dj- ja muita muusikkopalveluita, valokuvaus, kampaus- ja meikkipalveluita sekä kauneushoitoja. Kysy lisää!

Vastaamme mielellämme toiveisiin ja lisäkysymyksiin.

Miss Ada

Miss Ada Catering ♥ Nasirinne
044 9521 432 nasirinne@missada.fi

