

GASTRO KETTU CATERING



Retkiruokailut ja outdoors-palvelut

Gastro Kettu catering tarjoaa ruokailuita retki- ja nuotiopaikoille sekä valmistamme ruokailuita asiakkaiden omissa tiloissa sovitusti. Tarjoilut on mahdollista tilata myös kotiin tai vapaa-ajan asunnoille. 2020-2021 talvella tarjoamme Teille palveluitamme seuraavasti:

Aika aamainen, lounas ja päivällispalvelut

Henkilömäärä 4-40 henkilöä

Huomioita

Tilaus edellyttää yhteisvalintaa annosten osalta sekä yhteislaskua.

Vahvistus 7 arkipäivää ennen toimitusta.

Tarjoilut ovat laktoosittomia ja gluteenittomat rajoitetusti pyynnöstä.

Muut erikoisruokavaliot huomioidaan mahdollisuuksien mukaan mahdollisesta lisämaksusta, huomioiden rajalliset resurssit ja COVID-19 tuomat rajoitukset toimintaan.

Noudatamme tällä hetkellä normaalin hygieniatoimintamallien lisäksi erityistä ohjeistusta koskien asiakaskontakteja.

Gastro Kettu pidättää oikeuden muutoksiin COVID-19 ohjeistuksien muutoksien tai sairastapauksien osalta sekä raaka-ainetoimitusten jakeluongelmien varalta.



Kaikille retkeilypaikoille toimitettavat menuvaihtoehdot 2020-2021

12,50 € / hlö

Ramen- japanilainen nuudeliikeitto & vihreä tee

- Kambozan kurkumalla maustettua kanaa
- Sieni
- Inkivääriporsas

Ramen sisältää soba-/perunanuudelia, kanaa/porsasta/sieniä, kasviksia, merilevää, momofuku-kananmunaa, kevätsipulia, seesamia, gluteenitonta soijaa, misoa, inkivääriä, sitruunanruohoa, chiliä.

13,00 € / hlö

Etelä-venäläinen Boršč savupippurismetanalla

Pitkään haudutettu mausteinen naudanliha keitto. Voidaan valmistaa myös kasvis tai kanaversiona. Sisältää naudanlihaa, punajuurta, perunaa, porkkanaa, sipulia, chiliä, tomaattia, valkosipulia, tilliä ja smetanaa, Kampotin mausteet.

14,50 € / hlö

Moderni rannikon kalakeitto

Kermainen kalakeitto sis. 43 C lohta, paistettua siikaa, kermaa, 95 C juureksia ja Kampotin mustapippuria.

15,00 € / hlö

Kermainen savuahvenkeitto

Kotimaista savuahventa, 95 C juureksia ja perunaa, ruohosipulia ja sitruunaa.

Boršč ja kalakeitot sisältää maalahden limppua ja juureslevitettä.

Ramen, Boršč ja rannikon kalakeitot valmistetaan tuoreista raaka-aineista ja keiton pohjana käytettävä liemi keitetään itse hitaasti hauduttamalla. Savuahvenkeitto valmistetaan öljyyn säilötystä kotimaisesta Ahvenesta ja tuoreista juureksista.

Toimitetaan annoksina ja höyryävä liemi annostellaan paikan päällä.

GASTRO KETTU CATERING



Salaatit

13,50 € / hlö

Poke Bowl salaattiriisikulho

- Ponzulla marinoitu lohi
- Kambozan kurkumalla maustettu kana
- Karamelliporsas

Salaattisekoitus, sushi-riisiä, lohi/kana/porsas, papuja, porkkanaa, kurkkua, chiliä, merilevää, paahdettuja seesaminsiemeniä, hedelmä

15,50 € / hlö

Gastro Kettu Caesar- salaatti paahdetusta kaalista ja kanasta

Paahdettua ja timjamilla marinoitua kaalia, Kampot pippurisekoituksella maustettua kanan fileetä, focaccia krutonkeja, Dijon- anjoviscaesar-kastike.

Nuotipaikoille toimitettavat ja paikan päällä viimeisteltävät tarjoilut

18,90 € / hlö

Gastro Kettu pulled pork burger

Briossin sisällä ihanan pehmeää ja mureaa savustetulla chilillä maustettua nyhtöpossua, Aiolia, Peltolan Blue sinihomejuustoa, Gastro Kettu sipulihilloketta, salaatinlehti, tuoretta tomaattia ja mummon kurkkua.

19,80 € / hlö

Gastro Kettu riistaburger

Briossin ja salaatinlehden välissä hirven/peuran jauhelihapihvi "Wallenberg", rosmariini-dijon sinappimajoneesia, Monterey Jack – juustoa, hillottua sipulia, tuoretta tomaattia ja Gastro Kettu suolakurkkua.

19,90 € / hlö

New York style Hot dog Surf & Turf

Hot dog sämpylän välissä Björkens pippurinakki, aiolia, sitruunaista rapusalaattia, Dijon-sinappia, graavattua kananmunan keltuaista ja tuore suolattua pitkäpippuria.

Burgerit ja Hot dog tarjoillaan Gastro Kettu coleslawn kanssa.

GASTRO KETTU CATERING



**Aasialainen katuruokavalikoima, pieniä annoksia.
Valmiit annosasiat, joiden toimitus mahdollista työpaikoille tai retkipaikoille.**

12 € / 4 kpl / setti

Onigiri - japanilainen evässushi

- Kampotin savuchili-tonnikala
- Ponzu-korianteri härkisrouhe
- Kampot kafferilimetti-pippurilla maustettua savulohta

9 € / hlö

Sushi-burrito

- Avocado-kana
- Inkivääri-soija
- Savuchili-papu

19,80 € / 3 kpl / setti

Gua bao höyrysämpylät

- lime – inkiväärilohi
- chili-karamelliporsas
- Kurkuma-inkivääri tofu

***Elämyksellinen retkimenu, jossa hirviwallenber kypsennetään nuotiolla ja liekitetään Jaloviinalla. Annokset valmistellaan ja tarjoillaan nuotiolla tai grillipaikalla.
Tarjolla myös***

**Metsä-menu
30 €**

Vihersalaatti
Metsäsienisalaatti
Hirvipyörykät ”Wallenberg” sinappisella Jaloviina- kermakastikkeella ja pottuvoilla
Jukkolan juustoa kanelikermassa, lakkahilloa

Kahvi / tee

Kahvi / tee ja pieni makea retkieväiden yhteydessä 3,50 € /hlö
Nokipannukahvi 3,50 € /hlö

Kahvina käytämme Gastro Kettu special blend kahvia ja Twinings Orangery Earl Grey tai Sencha vihreä tee

Kaikki käyttämämme kala- ja lihatuotteet ovat kotimaisia

GASTRO KETTU CATERING



Alkoholittomat juomat Kauttamme on mahdollista tilata alkoholittomat juomat.

- | | |
|--|--------------|
| Crazy Coco Organic Kombucha 330ml | 3,90 € / plo |
| • karpalo, inkivääri, persikka, seljankukka | |
| My Cup of Tea virvokkeet, Suomi 250ml | 3,70 € / plo |
| • villimarja, citrus, vihreä omena | |
| • Lähdevesi ja hiilihapotettu lähdevesi 500 ml | 2,50 € / plo |

Astiat Tarjoillaan kertakäyttöisistä astioista. Jokaiselle varattu aterinpussi, josta löytyy tarvittavat ruokailuvälineet, servetti, käsidesipyyhe, hammastikku

Kuljetukset Kuljetus sisältyy hintaan sekä 0-5 km Kokkolan keskustasta, muut toimitusosoitteet hinnaston mukaan.

Tarjoilu Tarjoiluiden hinnat sisältää retkiruokailutarjoilun paikan päällä. Halutessanne tarjoilun koko tilaisuuden ajaksi, mielellämme tarjoamme tarjoilupalveluita ja paikan siivouksen tilaisuuden jälkeen, 40 €/ h. min. 4 h. Veloitus toteutuneiden työtuntien mukaan, tarjoilutunteihin lisätään 1 h valmistelua ja 1 h siivousta.

Covid-tilanteesta johtuen tarjoamme tarjoilupalveluita rajoitetusti.

GASTRO KETTU CATERING



muut järjestelyt

Kauttamme voi tilata myös tilaisuuden somisteet ja järjestelyt. Pöytäliinat ja somisteet laskutetaan toteutuneiden kulujen mukaan.

Varaus

Alustavan varauksen voi tehdä heti ja peruuttaa maksutta 7 vrk ennen tilausta.

Tilauksen ja henkilömäärän vahvistus viimeistään 7 vrk ennen toimitusta. Catering varaa oikeuden olla vahvistamatta tilausta, mikäli samalle päivälle on toisen asiakkaan aikaisemmin vahvistama tilaus.

Tilaus tehdään ja vahvistetaan kirjallisesti sähköpostilla.

Vahvistettu henkilömäärä toimii laskutuksen perusteena, mahdolliset lisähenkilöt toteutuneen mukaan. Peruutukset 7-3 vrk ennen toimitusta laskutetaan 60% tilauksen arvosta ja alle 3 vrk peruutukset ennen toimitusta 100% tilauksen arvosta.

Vahvistuksen jälkeen tehdyt henkilömäärä tai tarjoilumuutokset laskutetaan 100% mukaan.

Laskutus

Menun hinta sisältää ALV 14%, muut 24%.

Yksityishenkilöiden laskutus ennakkomaksuna laskulla tai maksulinkin kautta 2 vrk ennen toimitusta. Erillissopimuksella laskutus kortilla toimituksen yhteydessä.

Yrityslaskutus ennakkomaksuna, kortilla paikan päällä toimituksen yhteydessä tai verkkolaskuna, joka edellyttää laskutus sopimusta ja laskuun lisätään voimassa olevan laskutuslisä.

Herkullisin terveisin,
Gastro Kettu catering