

Kaiken kattava pitopalvelu perhejuhliin ja muihin tilaisuuksiin

Kulhuan Paakari on pitopalveluyritys, joka valmistaa herkulliset tarjoilut kaikkiin tilaisuuksiin. Toimialueemme ulottuu Pöytyältä Uudenkartanon kylästä koko Varsinais-Suomeen ja Satakuntaan. Meille on tärkeää, että juhlanne onnistuvat, joten olemme valmiit laittamaan ammattitaitomme peliin.

Avainsanamme on laatu, joka näkyy sekä pitopalvelussa että leipomotuotteissa.

Valmistamme kaikki ruuat mahdollisuuksien mukaan alusta loppuun asti itse.

Tarjoamme kokonaisvaltaista cateringia, joten huolehdimme puolestanne kaikesta tarvittavasta.

Ruokien lisäksi saatte kauttamme tarjoilun, laajan astiaston ja pöytäliinat.

Voimme räätälöidä pitopalvelun toiveidenne ja tarpeidenne mukaiseksi.

Haluamme järjestää tilaajan näköiset juhlat, joten pyrimme aina huomioimaan ja toteuttamaan asiakkaidemme erityistoiveet.

Leipomotuotteet leivomme omassa leipomossa, tietysti aidolla voilla ja kotimaan jauhoilla.

Käyttämämme liha ja broileri ovat kotimaista laatua.

Maitotaloustuotteet, joita käytämme ruuissa, valmistetaan kotimaisesta maidosta.

Kasvisten kotimaisuus vaihtelee vuodenajan mukaan.

Tuoreet kalat meille toimittaa Martin Kala.



Käytössämme on myyntiauto, "siirrettävä keittiö". Emme välttämättä tarvitse keittiötiloja lainkaan. Autossamme on reilusti kylmätilaa ja sähköllä toimivia lämpökaappeja, joten saamme pidettyä kylmät ruuat kylmänä ja lämpimät lämpiminä. Autossa on oma generaattori, joten pystymme järjestämään tilaisuudet lähes missä vaan.



Kulhuan
PAAKARI

Pöytyä, p. 050 4011822

Vanhainkodintie 12, 21930 Uusikartano

www.kulhuanpaakari.fi

tilaukset@kulhuanpaakari.fi

Tässä suuntaa antavaa hintaa juhlien ruokailun järjestämisestä.
Tarkempaa hintaa pystymme teille antamaan, kun ilmoitatte alla olevia tietoja meille.
Tarjouspyynnät voitte laittaa meille tilaukset@kulhuanpaakari.fi.
Lisätietoja voi kysellä saman sähköpostikautta tai soittamalla 050 4011822

Laatiessasi tarjouspyyntöä, toivomme sinun laittavan siihen valmiiksi jo ainakin seuraavat asiat:

- * Alustavaa menua
- * Juhlapäivä
- * Arvioitu vierasmäärä
- * Tarjoiluhenkilökunnan tarve
- * Missä juhlat vietetään (paikkakunta, juhlapaikka)
- * Jos haluatte viinikaadot pöytiin.
- * Vihkimisen aika ja paikka
- * Kuvataanko hääpari vihkimisen jälkeen vai ennen (vaikuttaa aikatauluun)

Menu

Hedelmäistä tuoresalaattia L,G,K,M,V
Talon salaatinkestikettä L,G,K,M,V
Kirsikkatomaatti-mozzarellapallosalaatti L,G,K
Paahdettua peruna-fetasalaattia L,G,K
Välimerellistä pastasalaattia L,K
Parsa-pekoni-salaatti L,G
Appelsiini-rosepippurigraavialohta L,G,K,M
Talon savulohifilettä L,G,K,M
Kananmunapuolikkaat riistatäytteellä L,G
Savukotijuustokuutiot L,G

Saaristolaisleipää L,K,M,V
Spelttileipää L,K,M,V
Voita L,G,K
Yrttilevitettä L,G,K,M,V
Kotikalja,maito,mehu,vesi

Naudanpaistia punaviinikerma-kestikettä L,G,K
Rakuunaporkkanoita L,G,K,V
Kermaperunoita L,G,K
Lihapyöryköitä L,G,K,M
Kasvisgratiinia L,G,K
Keitetyt perunat L,G,K,M,V

Suklaa-vadelmakakkua L
Kahvi,tee,mehu

Servetit, katetaan pöytiin

Astiat
Matkat

L = laktoositon
K = munaton
V = vegaaninen

G = gluteeniton
M = maidoton

Hinta 35,00 €/hlö sisältää edellämainitut ja alv 14%. Laskettu 80-100 hlö mukaan.

Tarjoilija 42 € / h (sis. alv) laskutetaan toteutuneen mukaan. Jos mennään ns. normaaliin tahtiin kokonais hinta-arvio on noin 40-45 € / hlö. Tunteihin tulee tunnit juhlapaikalla. Kolme tarjoilijaa.

Astiat:

kuohuviinilasi
vesilasi ja karahvi, katetaan pöytiin
ruokalautanen
haarukka, veitsi, katetaan pöytiin
leipälautanen
jalallinen juomalasi
valkoviinilasi, katetaan pöytiin
punaviinilasi, katetaan pöytiin
kahvikuppi setti
aromilasi

Tuomme myös kaikki tarjoilu astiat, ottimet ym. mukanamme.

Kahvin keitämme isossa pergulaattorikeittimellä, jossa kahvi myös säilyy kuumana ja hyvän makuisena, tämä kuuluu myös hintaan.

Tarjoilijoiden toimenkuva juhlassa on seuraavanlainen:

Veloitus alkaa tarjoilijoiden saavuttua juhlapaikalle.

Juhlapaikalle he saapuvat 1,5-2h ennen vieraiden saapumista ja tuovat tulleessaan kaiken tarvittavan.

Tarjoilijat kattavat pöytiin lautasliinan, ruokailuvälineet, vesilasin ja vesikarahvin.

Henkilökunta tarjoilee alkumaljat, laittavaa ruoat esille ja katsoo, että kaikkea on pöydässä riittävästi.

Pääasiassa juomat ovat tarjolla juomapöydässä. He keräävät ruokailuastiat pois pöydistä ja tiskaavat, jos juhlapaikan astiasto käytössä.

Keittävät, kattavat ja tarjoilevat kahvit, keräävät kahvitusastiat pois ja tiskaavat ne.

Pääsääntöisesti tämän jälkeen he siivoavat keittiön ja poistuvat paikalta.

Alusta loppuun tähän kuuluu yleensä 6-8h/tarjoilija, riippuen vieraiden määrästä, ohjelmasta ym.

Tarjoilijat eivät vastaa alkoholitarjoilusta tai baarista ruokailun jälkeen (pois lukien avec kahvin kanssa).

Laatiessasi tarjouspyyntöä, toivomme sinun laittavan siihen valmiiksi jo ainakin seuraavat asiat:

- * Juhlapäivä
- * Arvioitu vierasmäärä
- * Tarjoiluhenkilökunnan tarve
- * Missä juhlavietetään (paikkakunta, juhlapaikka)
- * Jos haluatte viinikaadot pöytiin.
- * Vihkimisen aika ja paikka
- * Kuvataanko hääpari vihkimisen jälkeen vai ennen (vaikuttaa aikatauluun)