

TOIDUTEADLIKU CATERING

Meil on hea meel, et kaalute meie catering-teenust oma sündmuse jaoks. Oleme pühendunud teadliku ja maitsva toidulaua pakkumisele, mis rõõmustaks teie väikseid ja suuri külalisi.

Pakume kolme mitmekülgset menüüvalikut, mida saab kohandada vastavalt teie ürituse eripäradele ja eelistustele. Meie catering-teenus on saadaval alates 10 inimesest ning sobib hästi igaks tähtpäevaks.

Kvaliteetse toidu ja värskete toorainete tagamiseks palume esitada tellimus vähemalt 4 päeva enne üritust. Nii saame hoolikalt valmistuda ja pakkuda teile parimat elamust.

Kui teil on küsimusi või soovite menüüvalikutest täpsemalt rääkida, võtke meiega julgesti ühendust. Ootame võimalust teha teie üritusest meeldejääv ja nauditav kogemus!

Lisainfot saate ka meie e-posti aadressilt:
info@toiduteadlik.ee

Toiduteadliku

KES ME OLEME?



Meie, Grete ja Jürgen, oleme Toiduteadliku cateringi asutajad – toitlustusmaailmas kirglikult toimetav duo. Mina, Grete, olen toitumisenõustaja ja kokk Pastoraat Cafe köögis, Jürgen aga juhib kööki restoranis Rõõm. Naudime erinevaid maitserännakuid, kuid igapäevased lemmikud pole just peen gurmee – Jürgen naudib makaronisalatit, mina kodust kapsahautist ja mõlemad oleme suured borsisõbrad!

Toiduteadliku cateringi eesmärk on pakkuda peredele ja lastele tervislikku, maitsvat ja teadlikku toidulaua kogemust. Oleme pühendunud sellele, et aidata lapsevanematel pakkuda oma lastele tasakaalustatud toitu, mis toetab tervislikku arengut aga samas pakub rõõmu ka kõige pisematele toidusõpradele.

Alati toiduteadlikult,
Grete ja Jürgen

Toiduteadliku

NÄIDISMENÜÜD

Esimene menüü - maitsev ja toitainerikas

- Täisteramakaronisalat suitsutatud kana ja ürdipestoga (150g)
- Pähkli-kikerhernehummus & seemnekröpsud (50g)
- Popcorn soolaga (50g)
- Värvilised aedviljad koos kreeka jogurti kastmega (100g)
- Erinevate värskete puuviljade valik (lisaks kodumaistele ka midagi eksootilist, nt mango, draakonivili või passionivili) (100g)
- Juustuvalik (väiksed kuubikud erinevatest juustudest, näiteks cheddar, mozzarella ja gouda) (70g)

hind: 15€ inimene

Teine menüü - värvikirev ja lõbus

- Toortatra salat suitsukana ja köögiviljadega (150g)
- Kanavardad aedviljadega ja magusa glasuuriga (70g)
- Takod krevettide ja avokaadokreemiga (70g)
- Mini croissant'id toorjuustu, lõhe ja värskel rohelisega (70g)
- Erinevate värskete puuviljade valik (lisaks kodumaistele ka midagi eksootilist, nt ananass, kaktusevili, marjad) (100g)
- Värvilised aedviljad koos kreeka jogurti kastmega (100g)

hind: 19€ inimene

Kolmas menüü - maitsev ja kergelt eksklusiivne

- Kinosalat marineeritud vähissabade ja avokaadoga (150g)
- Röstbiif koos chimmychurry kastme ja sibulamoosiga (70g)
- Soolatud forell koos kreemise toorjuustu ja maitserohelisega (70g)
- Erinevate värskete puuviljade valik (lisaks kodumaistele ka midagi eksootilist, nt granaatõunaseemned, mango, papaiaviilud) (100g)
- Värvilised aedviljad koos kikerhernehummusega (100g)
- Smuutilonksud kookoslaastudega (80g)

hind: 23€ inimene

Toiduteadliku

Kui teil on küsimusi või soovite
menüüvalikutest muudatusi teha, võtke
meiega julgesti ühendust

Toiduteadlik OÜ

www.toiduteadlik.ee

info@toiduteadlik.ee

+372 5112973 Jürgen

+372 56910332 Grete

@toiduteadlik

Toiduteadlik
E-KOOLITUSED LAPSEVANEMATELE

Toiduteadliku
IGAPÄEVAMAITSSED & VIDEORETSEPTID