




Satama Catering

Catering menu 2025



SATAMA

BAR & BISTRO



Satama Catering tarjoaa yrityksille ja yksityishenkilöille vankalla ammattitaidolla catering-palveluita. Järjestämme esim. monenlaisia tilaisuuksia joko asiakkaan omissa tiloissa tai toiveisiin sopivissa tiloissa, aina suurista yritystapahtumista tunnelmallisiin perhejuhliin. Tutustu catering-menumme ja vie vieraasi makuristeilylle Pohjois-Afrikan ja Välimeren makumaailman puolelle.

Sataman Catering

• Tarjoamme herkullisia ruokiamme toimitettuna suoraan tilaisuuteenne. Keittiömme on kasvispainotteinen ja makumaailmassa korostuvat Välimeri ja Pohjois-Afrikka.

• Normaalikokoisen menun laajuus on 2 lämmintä ruokaa, 2 lämmintä lisuketta, 3 salaattia, 2 dippiä ja 1 jälkiruoka. Voit kasvattaa menun kokoa valitsemalla vielä enemmän annoksia!

• **LYHENTEET:**

• **VE = VEGAANI**

• **V = VEGE**

• **G = GLUTEENITON**

• **MENUT ALKAEN 32 €/hlö**



SATAMA

BAR & BISTRO



Lämpimät ruuat

1. **Hitaasti haudutettu luumuinen härkäpata (G)**
2. **Paahdettu sitruunainen kana pohjoisafrikkalaisittain (G)**
3. **Marinoitua Jalotofua, portobello-sieniä ja parsakaalia appelsiinikastikkeella & seesaminsiemellä (VE, G)**
4. **Paahdettua lohta kirsikkatomaateilla ja basilikakastikkeella (G)**
5. **Shish tawook -kanavartaat seesam-kastikkeella (G)**
6. **Juustokuminalla maustettu linssipata tuoreilla yrteillä (VE, G)**
7. **Kookos-kasviscurry (VE, G)**
8. **Karamellisoitua Jalotofua inkiväärikastikkeella (VE, G)**
9. **Lebanonilainen fetajuusto-kirsikkatomaatti pennepasta (V,G)**
10. **Thai green curry murennettua jalotofua kauden kasviksilla (VE,G)**
11. **Juustoinen beyond meat kukkaaligratiini (VE,G)**

Lämpimät lisukkeet

1. Aniksella ja yrteillä maustettu riisi (VE, G)
2. Valkosipulikermaperunat (V, G)
3. Perunamuusi Egyptilaisella twistilla (VE, G)
 4. Uunijuurekset neilikalla ja granaattiomenasiirapilla (VE, G)
5. Keitetyt linssit kookosrouheella (VE, G)
6. Paahdetut timjami uuniperunat (VE, G)
7. Chimi churri maustettu riisi (VE,G)
8. Kauden uunikasviksia (VE,G)
9. Confet couscousia vihreillä pavuilla ja kirsikkatomaateilla (VE,G)



Salaatit

1. Omenaa basilika-saksanpää hkinä pestolla (VE, G)
2. Lehtikaali-tahini (VE, G)
3. Sitruunalla ja timjamilla marinoitua oliivit (VE, G)
4. Dijon-perunat ja paahdettua fenkolaa (VE, G)
5. Tomaatteja ja babypinaattia pestokastikkeella (VE, G)
6. Karamellisoidut bataatit kanelilla ja lehtikaali tahinilla (VE, G)
7. Rosmariinilla ja etikalla marinoitua kesä kurpitsaa & tuoretta minttua (VE, G)
8. Vihreä salaatti: jäkäle vuorisalaattia, rucolaa ja lehtipinaattia (VE, G)
9. Linssi-päärynä -rukola-salaatti (VE, G)
10. Sumac-marinoitua parsakaalia yrteillä (VE, G)
11. Couscous, feta-juustoa ja rucolaa (V)
12. Paahdettua kukkakaalia yrtillä ljuussa (VE, G)
13. Appelsiinimehussa keitetty kvinoa & hedelmiä (VE, G)
14. Mozarella pesto-kirsikkatomaatti pasta salaatti (V,G)
15. Rosmariinilla ja seesamin öljyllä marinoitua jalotofua & tuoretta minttua (VE, G)
16. Raikas hedelmäsalaatti (VE, G)
17. Paahdettu jalotofu-teriyaki pennepasta salaatti (VE, G)



Dipit & Tahnat

1. Tomaattisalsa (VE, G)
2. Dijon -vinaigrette (VE, G)
3. Curryhummus (VE, G)
4. Punajuuri-zatar (VE, G)
5. Hummus (VE, G)
6. Tzatziki (V, G)
7. Parsakaalihummus (VE, G)
8. Baba ganoush (VE, G)
9. Oliivitapenade (VE, G)
10. Ceasar-kastike (G)
11. Sitruunainen valkosipulipinaattidippi (VE, G)





Jälkiruoka

- 1. Pistaasibaklava (VE)**
- 2. Passionhedelmävahto (V, G)**
- 3. Limejuustokakku (V)**
- 4. Suklaamousse (VE, G)**
- 5. Glogijuustokakku (V)**
- 6. Hedelmäalaatti (VE, G)**
- 7. Hunajakakku (V,L)**
- 8. Sataman suklaiset Churrot (VE)**
- 9. Mokkaalat (V,L)**
- 10. Sataman tiramisu (L)**
- 11. American pannukakku, tuoreilla marjoilla ja vaahterasiirapilla (V)**

Kuumat juomat

1. Sataman alkoholiton glögi
3€ / henkilö

2. Minttutee tuoreesta mintusta
3,5€ / henkilö

3. Kahvi & Tee tarjoilut
4€/ henkilö



Hinnasto

• **Laskutus minimissään 20 ruokailijan mukaan. Ruokien toimitus ja esillepano kuuluvat hintaan (PK-seutu). Tuomme tarjoiluastiat, ja haemme ne pois tilaisuuden jälkeen. Ruokailuastioiden, aterimien ja vesilasien vuokrasta veloitamme 5 € / henkilö. Kaikki esitetyt hinnat ovat arvonlisäverottomia.**

- **20-39 hengelle: 40 € / henkilö**
- **40-59 hengelle: 38 € / henkilö**
- **60-79 hengelle: 36 € / henkilö**
- **80 + hengelle: 34 € / henkilö**

KASVATA MENUN LAAJUUTTA!

- **Lämmin ruoka: 5 € / henkilö**
- **Lämmin lisuke: 4 € / henkilö**
- **Salaatti: 3 € / henkilö**
 - **Dippi: 3 € / henkilö**
- **Jälkiruoka: 4 € / henkilö**

Kiitos luottamuksestasi!

Satama on mielellään mukana teidän tilaisuudessanne ja pyrimme aina omalta osaltamme huomioimaan asiakkaidemme tarpeet parhaalla mahdollisella tavalla.

Tiesitkö?

Voit myös järjestää yksityistilaisuutesi Sataman ravintoloissa (Kalasatama & Kamppi).

Kysy tästä lisää henkilökunnaltamme.

Satama Bar & Bistro
info@satamabar.com
+358 44 983 5125



Satama Bar & Bistro – Tarinamme..

- *DIILI 2024 – Ohjelma (Nelonen)*
- *Kauppalehti.fi – Suomen menestyjät 2023 & 2024*
- *Suomen paras lounas 2022, 1.sija (Suomi)*
- *Suomen paras lounas 2023, 3. sija (Helsinki)*
- *Suomen paras Lounas 2023 10.sija (Suomi)*
- *Flow Festival 2022, Best Sustainable Meal, 3.sija*
- *Flow Festival 2023-2024, Best Sustainable Meal, 1.sija*
- *Espoon Viinijuhlat Festival – Artistiruokailu 2023 & 2024*
- *Festivaalit 2022: Ruisrock, PoriJazz, Tuska & Flow Festival*
- *Festivaalit 2023: PoriJazz, Ruisrock, Flow Festival & Huvilan ranta festarit*
- *Festivaalit 2024; Flow Festival, BlockFest & Tuusulan taiteidenyö*
- *Restaurantguru.com – Recommended Restaurant 2022, Satama Bar & Bistro*
- *Restaurantguru.com – Recommended Restaurant 2023, Satama Bar & Bistro*
- *Restaurantguru.com – Recommended Restaurant 2024, Satama Bar & Bistro*
- *Loppuunmydyt brunssit jo vuodesta 2019*
- *Wellnessmalli.fi – Vuosittaiset yhteistyöt, Vuodesta 2021*
- *Miss Helsinki – Vuosittaiset yhteistyöt, Vuodesta 2021*
- *Urbaaninen ja nykyaikainen konsepti, joka erottuu muista.*



SATAMA
BAR & BISTRO