

Catering menüüd 2026, Merikoivula

PIDULIK MENÜÜ 1: 39 €/inimene

Värske roheline salat, kirsstomatid ja männipähklid | l,g
Endiiviasalat sinihallitusjuustupuruga | l,g
Kuskussisalat ja fetapuru | l

Suhkruga soolatud lõhe ja tillikurk | l,g
Soe suitsulõhe ja tartarkaste | l,g

Ahoska leivavalik | l
Toorjuust ja sõrmeotsaga soolatud või | l,g

Aeglaselt hautatud sealihapõsk tükimianikastmes | l,g
Kartulipuder | l,g
Marineeritud punane kapsas ja röstitud paprikad | l,g

Valge šokolaadikook ja metsmustikad | vl

PIDULIK MENÜÜ 2: 45 €/inimene

Maasikane salat ja palsamiädikas | l,g
Brie juustu-pirni salat ja kreeka pähklid | l,g
Caesari salat, parmesani juust
ja leivakrutoonid | l
Gnocchi salat ja Itaalia nduja | l

Röstitud veiseliha, Dijoni kreem
ja riivitud munakollane | l,g
Tšillimarinaadis kuningkrabid | l,g
Lõhetartar ja saarestiku leivakrõpsud | l

Ahoska leivavalik | l
Toorjuust ja sõrmeotsaga soolatud või | l,g

Rebitud veiseliha ja chipotle kaste | l,g
Kreemjad kartulid | l,g
Grillitud porgandid | l,g

Šokolaadimousse'i kook ja värsked marjad | l



MENÜÜ 3, SÜGISMAITSED: 38 €/inimene

Roheline salat, leibjuust, röstitud kõrvitsaseemned ja palsamiädikas | l,g
Odersalat ja seened | l
Marineeritud köögiviljad ja brokoli | l,g

Röstitud peet, kitsejuust ja tume palsamiädikas | l,g
Röstitud ulukiliha, Parmesani kreem ja marineeritud punane sibul | l,g

Porgandileib ja või | l

Chimichurri marinaadis kana | l,g
Jogurtikaste | l,g
Röstitud kartulid | l,g
Vahtrasiirupis marineeritud juurviljad | l,g
~~~  
Vaniljejuustukook ja küpsetatud õun | l,g

### **MENÜÜ 4, MAARAHVAMENÜÜ: 37 €/inimene**

Röstitud peet ja palsamiädikas | l,g  
Maarahva salat, röstitud kartulid, oad  
ja krõbe peekonipuru | l,g  
Vanaema tillikurgid | l,g

Kreemjas juustu- ja viigimarjakompott | l,g  
Hautatud lõhe ja toorjuustukaste | l,g  
Täidetud munad | l,g  
Tilliga keedetud kartulid | l,g

Ahoska leivavalik | l  
Toorjuust ja sõrmeotsaga soolatud või | l,g

16 tundi hautatud sealiha | l,g  
Ahjus küpsetatud peet | l,g  
Lihapallid | l,g  
~~~

Kuninganna kreemikook | l



MENÜÜ 5, SAARESTIKU ERI: 47 €/inimene

Roheline salat, kirsstomatid ja Ahoska salatikaste | l,g
Vahemere pastasalat | l
Caesari salat, röstitud Parma sink, Parmesani juust ja saiakrutoonid | l

Heeringakaaviar | l,g
Skagen röstsai krabidega | l
Prantsuse sibulaheeringas | l,g
Hautatud siig | l
Poolmunad ja sidruni-murulaugu kreem | l,g
Noored kartulid ja roheline sibula võikaste | l,g

Kodune saarestiku leib ja vahustatud või | l

Röstitud lõhe | l,g
Valge veini kaste | l,g
Röstitud brokoli | l,g
Skane kartulid | l,g
~~~

Astelpaju juustukook ja röstitud valge šokolaad | vl

### **MENÜÜ 6, BBQ MENÜÜ: 35€/inimene (Grillitud seakülg) 40€/inimene (Veise entrecote)**

Halloumi juustusalat, maasikad ja palsamiädikasiirup | l,g  
Tšilli-kapsasalat | l,g  
Kirsstomatid, marineeritud punane sibul ja marineeritud oliivid | l,g

Ahoska leivavalik | l  
Värske juust ja soolatud või | l,g

1) Grillitud sealiharibid BBQ-kastmega | l,g

**või**

2) Veiseliha entrecote ürdivõi kastmega | l,g

Erinevad vorstid ja sinep | l  
Aioli | l,g  
Grillitud kapsas | l,g  
Röstitud maakartulid | l,g  
~~~

New Yorgi juustukook ja puuviljasalsa | l



MENÜÜ 7, TAIMETOIDUMENÜÜ: 37 €/inimene

Värske Rooma salat sidruni-rukola vinegreti, kirsstomatite ja männipähklitega | l,g
Marineeritud pühvli mozzarella | vl,g
Krõbe lillkapsasalat | l,g
Ere kartulisalat | l,g
Marineeritud seened | l,g
Peedi-feta püree ja rukkilaastud | l

Ahoska leivavalik | l
Toorjuust ja sõrmedega soolatud või | l,g

Grillitud kapsas ja jogurtikaste | l,g
Seene- ja läätsehautis | l,g
Parmesani kartulid | l,g
Rõstitud köögiviljad | l,g
~~~

Vanilje-porgandikook | l

### **MENÜÜ 8, JUUBELIAASTA MENÜÜ: 45 €/inimene**

Värske roheline salat sõstrakastmega | l,g  
Tabbouleh salat | l  
Rõstitud kõrvits ja fetapuru salat ileivapadjal | l,g  
Hõlsky kurgid | l,g  
Brokoli ja kikerherne salat gremolataga | l,g  
Suhkruga soolatud lõhe ja petipiimakaste | l,g  
Veiselihatartar, Dijoni kreem ja riivitud munakollane | l,g  
Täidetud munad | l,g

Krõbe baguette ja vahustatud või | l

Hautatud veisepõsk | l,g  
Cafe De Paris vürtsikas või | l,g  
Karamelli-sibulakaste | l,g  
Kartulipuder | l,g  
Hooajalised juurviljad | l,g  
~~~

Biscoff iirisekaramelli juustukook | l



MENÜÜ 9 (KOGU PÄEVA KOOSOLEK), 30 €/inimene

Hommikukohv

Täidetud rukkileib | l
Värsked puuviljad | l, g
Kohvi- ja teevalik

Lõuna

Päeva lõunasöök kohvikumenüüst,
nt kergelt vürtsikas kana-bearnaise ja riis, 2x salat, leivakorv ja määre, kali ja piim

Pealelõunakohv

Magus kohvileib | l
Kohvi- ja teevalik

MENÜÜ 10 (PÄEVA/ÕHTUKOOSOLEK), 22 €/inimene

Soolane kohvileib
Magus kohvileib
Värsked puuviljad
Kohvi- ja teevalik



HOMMIKUSÖÖK VillaDESSE, vähemalt 8-le.

Uksele tooduna: 31 €/inimene, serveerituna: 38 €/inimene

kuklid
croissantid
Karjala pirukad
määrded
külmad lihalõigud
juust
köögiljad
marineeritud kurgid
keedetud munad
vorstid
munapuder
praetud peekon
*
jogurt
granola
puuvili
värske mahl
*
kohv, tee ja kakao
magus koogitükk

Toitlustuse minimaalne tellimus on 20 inimest.

Hinnad sisaldavad 13,5% käibemaksu ja toidu kohaletoomist peopaika.

Alla 11-aastased lapsed söövad poole hinnaga ja alla 4-aastased lapsed tasuta.

Inimeste arv tuleb teatada vähemalt 14 päeva enne üritust ja see on arve esitamise aluseks.

TEENINDUS

Ettekandja/kelneri tunnihind 39,50 €/h, pühapäevane tunnihind 58 €/h. Tasu arvutatakse tegelike töötundide alusel. Vaja läheb 1-2 kelnerit, olenevalt inimeste arvust.

TABLECLOTHS/NAPKINS

Duni Evol kiudkangast laudlina	7,50 €/pc
Riidedest laudlina	10,00 €/pc
Duni kiudkangast salvrätid (toidule+kohvile)	Sisaldub hinnas