

# OLO

CREATIVE  
CATERING

Parhaat juhlat syntyvät, kun neljä asiaa kohtaavat: Erinomainen ruoka. Hyvä juoma. Mainio seura ja vankkumaton ammattitaito.

Olo Creative Catering on Michelin-tähdellä palkitun ravintola Olon ja sen sisarravintoloiden Egon, Emon, Brasan ja Scolaren yhteinen cateringpalvelu.

Autamme sinua järjestämään tyylikkään ja ennen kaikkea herkullisen tilaisuuden missä haluat, milloin haluat; aamulla paviljongissa, päivällä kallioilla, illalla kodin rauhassa, viikonloppuna kartanossa, toisinaan Cannesissa, joskus Evon metsissä. Häissä, kollegoiden kokoontumisissa, pienten porukoiden hetkissä.

Huippunautintoja – sinne minne haluat.



OLO  
CREATIVE  
CATERING

# OLO

CREATIVE  
CATERING

*”Ruokailu on minulle tärkeämpää kuin ruoka. Se, että saa olla yhteydessä toisiin ihmisiin, nauttia heidän seurastaan, ajatuksistaan, eleistään ja ilmeistään. Uskon myös läheisyyteen niin ihmisten kuin raaka-aineidenkin osalta: haluan tietää, mistä käyttämäni raaka-aineeni tulevat. Lempiruokaani on se, joka on juuri nyt parhaimmillaan. Sitä haluamme tarjota sinullekin: ihania yhteisiä hetkiä ja parhaita makuja.”*

## **Pekka Terävä**

Olo Collectionin ravintoloitsija  
kansainvälisesti menestynyt keittiömestari  
entinen Suomen Bocuse d’Or presidentti



*”Catering-tarjoilujen suunnittelu lähtee aina asiakkaan toiveista ja tilaisuuden luonteesta. On upeaa ideoida yhdessä ja päästä sitten toteuttamaan toiveita. Kun valmistan ruokaa, tavoitteeni on elämysten tuottaminen. Pienet, harkitut yksityiskohdat ovat tärkeitä – niistä syntyy se tunne, että kaikkea on mietitty.”*

*Inspiraatiota ammennan sesongin raaka-aineista, haluan saada ne loistamaan. Paras palaute on nähdä ihmisten nauttivan ruosta ja juhlasta”.*

## **Lari Helenius**

Olo Creative Catering keittiöpäällikkö  
Vuoden kokki 2020

## COCKTAILPALAT / FINGER FOODS - 6,10 € / KPL

Vuohenjuustokreemiä, karviaista ja kuivattua marjaa

\*\*\*

Kotimaista cheddaria, omenaa ja paahdettua mantelia

\*\*\*

Karamellisoitua sipulia, parmesaania ja graavattua keltuaista

\*\*\*

Paistettua briossia, kauden sieniä, sinapinsiementä ja soijakreemiä

\*\*\*

Mätipiiras, piparjuurikreemiä ja sitrusta

\*\*\*

Pielisen savumuikkua, perunarieskaa, pikkelöityä kurkkua ja noria

\*\*\*

Härkätartar, sinappi-mustapippurimajoneesia ja friteerattua lehtikaalia

Mahdolliset allergiat ja erikoisruokavaliot huomioimme henkilökohtaisesti ennakoilmoituksen perusteella. Hintoihin lisäämme arvolisäveron.



## KYLMÄ BUFFET MENU - 49 €

Savustettua kotimaista kirjolohta, pikkeleitä ja tillikreemiä

Sokerisuolattua siikaa, sitruksia ja tomaattia

Härkäcarpaccio, piparjuurta, rucolaa ja dijonsinappia

Lindrothin puutarhan salaatteja ja yuzu-vinaigrettea

Paahdettua juuriselleriä, pinaattia ja gremolataa

Perunasalaattia, kaprista ja friteerattua lehtikaalia

Leipää ja ruskistettua voita

\*\*\*

Karamellisoitua omenaa, mantelia ja vaniljakreemiä

**Minimi henkilömäärä 20**

Mahdolliset allergiat ja erikoisruokavaliot huomioimme henkilökohtaisesti ennakoilmoituksen perusteella. Hintoihin lisäämme arvolisäveron.



# BUFFET MENU

## ALKURUOKA

Katkarapu skagen, piparjuurta ja tilliä  
Lämminsavustettua kirjolohta, marinoitua kurkkua ja soijamajoneesia  
Mozzarellajuustoa, basilikaa ja marinoituja tomaatteja  
Perunaa, kapriksia ja lehtikaalia  
Paahdettua juuriselleriä, fermentoitua valkosipulia ja pinaattia  
Kurpitsaa, seesaminsientä ja hapankermaa  
Sydänsalaattia, pikkelöityä sipulia ja parmesaani-mustapippurikreemiä  
Leipää ja ruskistettua voita

## PÄÄRUOKA

Tofua, paksoita, kauden sieniä ja sieni-misokastiketta - 49 €  
Naudan poskea ja punaviinikastiketta - 59 €  
Glaseerattua porsaan plumaa ja béarnaise-kastiketta - 65 €  
Savustettua black angus-härän rintaa ja béarnaise-kastiketta - 65 €  
Haudutettua nieriää, misoa ja ruskistettua voita - 68 €

+Timjamivoilla maustettua perunaa ja kauden vihanneksia

## JÄLKIRUOKA

Karamellisoitua omenaa, mantelia ja vaniljakreemiä  
TAI  
Mustikka financier ja valkosuklaa-ganache

**Minimi henkilömäärä 20**

Vieraille valitaan yhtenäinen menukokonaisuus. Menun hinta määräytyy pääruoan mukaan.  
Mahdolliset allergiat ja erikoisruokavaliot huomioimme henkilökohtaisesti  
ennakkoilmoituksen perusteella. Hintoihin lisäämme arvolisäveron.



## STREET FOOD MENU

Hot Dog - 8,40 €/kpl

Tapolan savupoikien nakki, chilimajoneesia, Antsun sinappia, kurkkua ja rapeaa sipulia

Vöner hot dog - 8,40 €/kpl

Vöner, chilimajoneesia, chilimajoneesia, Antsun sinappia, kurkkua ja rapeaa sipulia

Kanavarras - 10,00 €/kpl

Misolla glaseerattua kanaa, fermentoitua valkosipulia ja ruohosipulia

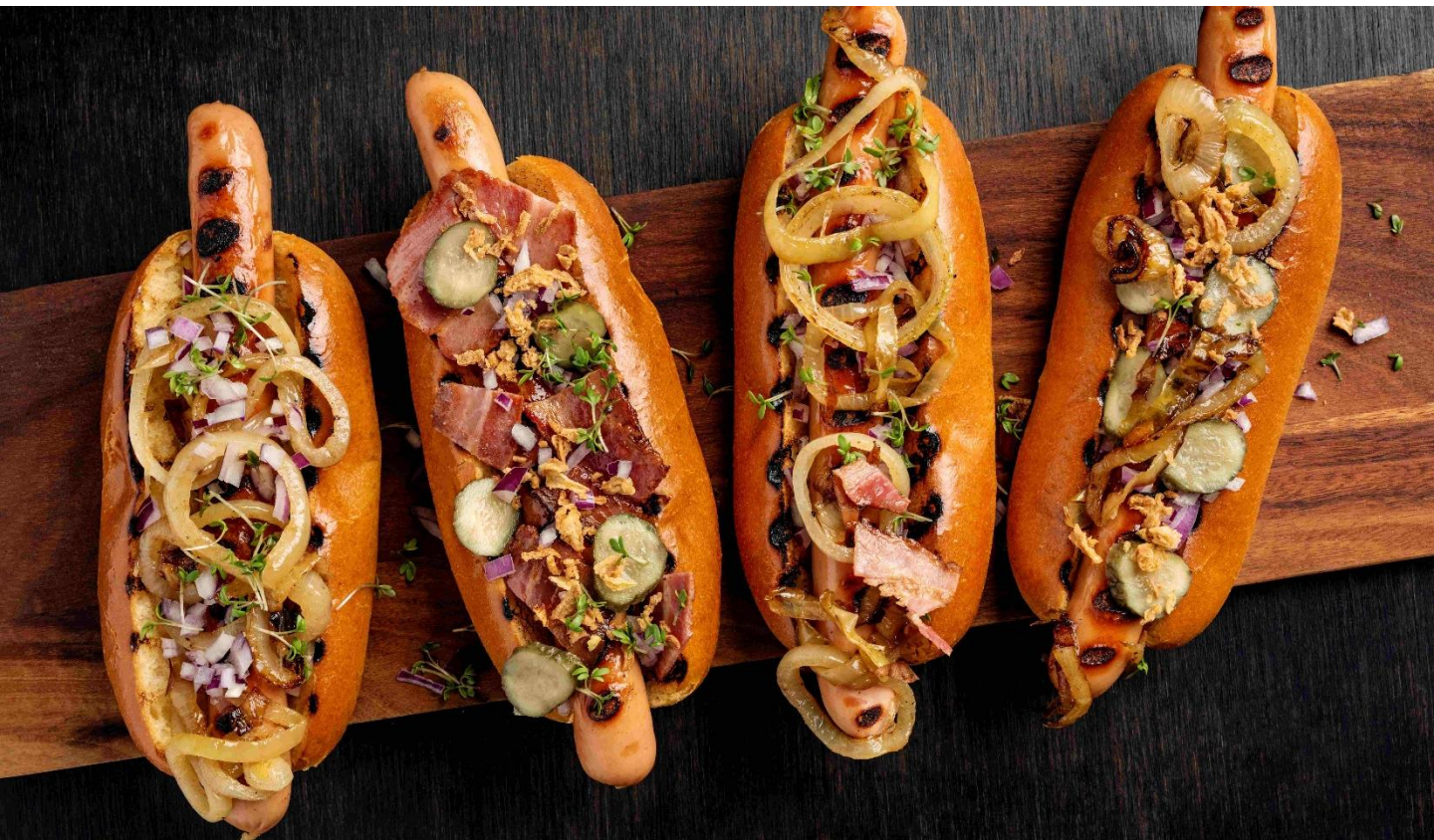
Kana Bao - 9,70 €/kpl

Chilillä maustettua kanaa, togarashi-majoneesia ja pikkelöityä kurkkua

Kukkakaali Bao - 8,40 €/kpl

Friteerattua kukkakaalia, kevätsipulia ja togarashi-majoneesia

Mahdolliset allergiat ja erikoisruokavaliot huomioimme henkilökohtaisesti ennakoilmoituksen perusteella. Hintoihin lisäämme arvolisäveron.



## AAMIAIS-JA KOKOUSTARJOILUT

### Leipä - 7 €/kpl

Maalaisleipää, palvikinkkua, monterey jack-juustoa, sinappimajoneesia ja tomaattia

TAI

Maalaisleipää, vuohenjuustoa, paahdettua mustapippuria, rucolaa ja tomaattia

### Hedelmäajitelma - 7 €/kpl

(esim; vesimeloni, persikka, viinirypäle, appelsiini)

### Jogurtti - 5,90 €/kpl

Luonnonjogurttia, kotimaisia marjoja ja kaura-manteligranolaa

### Kauden smoothie - 5,90 €/kpl

### Tyrni-inkiväärishotti - 3,50 €/kpl

### Karjalanpiirakka ja munavoi - 4 €/kpl

### Macaron 2,20 €/kpl

Eri makuvaihtoehtoja

### Quiche - 9 €/kpl

Sieni-quiche

TAI

Quiche Lorraine (kinkku-juusto)

TAI

Feta-pinaatti quiche

### Makeat - 8,50 €/kpl

Suklaapiiras ja vaniljakermaa

TAI

Mustikka frangipane ja suolakaramellia

### Leivos - 9 €/kpl

Makuina:

- Suklaa-aprikoosi
- Lime-juusto
- Maitosuklaa-hasselpähkinä
- Vadelma-valkosuklaa
- Vadelma-suklaa (vegaaninen)

Mahdolliset allergiat ja erikoisruokavaliot huomioimme henkilökohtaisesti ennakoilmoituksen perusteella. Kaikkiin hintoihin lisätään voimassa oleva arvonlisävero.



## AAMIAISMENU - 45 €

### Kauden smoothie

Vanukas luomukananmunasta, pinaattia ja rapeaa kinkkua

Perunarieskaa, savumuikkua, kylmäsavulohta ja piparjuurta

Maalaisleipää, mallasleipää, kirnuvoita ja yr்த்தuorejuustoa

Milanon salamia ja palvattua kinkkua

Port salut juustoa ja briejuustoa

Vihreää salaattia, marinoitua kurkkua ja nams-tomaatteja

Luomujгурttia, granolaa ja sesongin hedelmiä

TAI

Spelttipuuroa, ruskistettua voita ja sesongin hilloa

Tuoremehua (omena ja appelsiini)

Tyrni-inkiväärishotti

French toast, karamelliomenaa ja kanelikermaa

Kahvia ja teetä

### Minimi henkilömäärä 20

Mahdolliset allergiat ja erikoisruokavaliot huomioimme henkilökohtaisesti ennakoilmoituksen perusteella.

Hintoihin lisäämme arvolisäveron.



## HINNASTO

### Kattaus

Buffet astiat 10,00 €/hlö  
Sis. Lautaset, aterimet,  
buffen astiaston ja ottimet, lämpöhauteet

Lasi hinnat 0,89 €/kpl  
(vesilasi, viinilasit, avec lasi)

Kahviastiasto 2,02 €/kpl  
Sis. kahvikuppi, asetti ja lusikka

Pöytäliinat 9,00 €/kpl  
Kangasservietti 1,01 €/kpl

### Henkilökunta

Keittiömestari 49,90 €/h/hlö  
Vastaava tarjoilija 49,90 €/h/hlö  
Kokki tai tarjoilija 39,90 €/h/hlö  
Menun muokkaus/suunnittelu 49,90 €/h

Henkilökunnan minimiveloitus on 4h/työntekijä ja tunnit laskutetaan siitä hetkestä, kun Catering lähtee toimipisteestä kohti tapahtumapaikkaa ja päättyy kun he palaavat toimipisteeseen. Pyhäpäivisin on henkilökunnasta käytössä tuplaveloitus.

### Kuljetukset

Kuljetusalue pääkaupunkiseudun sisällä 71,50 €/suunta

Hintoihin lisäämme arvolisäveron.

## **Varausehdot**

Pyydämme vahvistamaan varauksen sekä tilaamaan menun viimeiseen vahvistuspäivään mennessä.

## **Vahvistaminen ja tilaukset**

Tilaisuuden yksityiskohdat tulee vahvistaa kolme (3) viikko ennen tilaisuutta.

Erikoisruokavaliot huomioimme ennakkoon ilmoitetun perusteella.

Pyydämme ilmoittamaan ne sähköpostitse seitsemän (7) arkipäivää ennen tilaisuutta.

Lopullinen henkilömäärä tulee vahvistaa seitsemän (7) arkipäivää ennen tilaisuutta, joka on myös tilaisuuden laskutusperuste.

## **Allergiat ja erityisruokavaliot**

Huomioimme tilaisuuden ruoka-allergiat gluteeniton, pähkinätön ja laktoositon veloituksetta. Muista veloitamme 10,04 €/hlö.

## **Peruutusehdot**

Vahvistetun tilaisuuden peruuntuessa sovellamme seuraavia peruutusehtoja

- 30 vrk ennen tilaisuutta 20 % tilaisuuden arvosta (tilaus/tarjous)

29 - 15 vrk ennen tilaisuutta 50 % tilaisuuden arvosta (tilaus/tarjous)

14 - 0 vrk ennen tilaisuutta 100 % tilaisuuden arvosta (tilaus/tarjous)

## **Minimilaskutus 1000 € (0alv)**

Mikäli laskun loppusumma jää alle minimilaskutuksen, veloitamme erotuksen palvelumaksuna.

## **Maksu**

Laskutuksemme maksuehto on 14 pv/netto. Laskutuspalkkio on 10,04 €.

## **Hinnat**

Hinnat perustuvat saatavilla olleisiin tietoihin ja hintoihin lisätään voimassaoleva arvonlisävero. Pidätämme oikeudet menu-ja hinnanmuutoksiin.