



Telli kaasa: Tordid

Kirsitort	2 - 3 kg	4 - 9 kg	Al. 10 kg
------------------	----------	----------	-----------

Kirsisiirupiga immutatud šokolaadibiskviit, mille vahel on magus kohupiima- vahukoorekreem. Tort on ääristatud tumeda šokolaadiga ning kaunistatud želeega kaetud kompotikirssidega.

Sefiirtort	2 - 3 kg	4 - 9 kg	Al. 10 kg
-------------------	----------	----------	-----------

Klassikaline vaniljebiskviit, mille vahel on toormoos ja magus munavalgekreem. Tort on kaetud ja kaunistatud õhulise sefiirikreemiga ning peale on lisatud šokolaadikaunistusi.

Jogurti - laimitort	2 - 3 kg	4 - 9 kg	Al. 10 kg
----------------------------	----------	----------	-----------

Hõrk jogurti- laimi kreem krõbedal küpsisepõhjal. Tort on kaetud suus sulava šokolaadiga ning kaunistatud värskete maasikate ja mündilehtedega.

Jogurti - mustikatort	2 - 3 kg	4 - 9 kg	Al. 10 kg
------------------------------	----------	----------	-----------

Õrn mustika- jogurtikreem krõbedal küpsisepõhjal. Tort on kaetud valge šokolaadiga ning kaunistatud värskete mustikate ja šokolaadikaunistustega.

Puuviljatort	2 - 3 kg	4 - 9 kg	Al. 10 kg
---------------------	----------	----------	-----------

Traditsiooniline puuviljatort, mille põhjaks on vaniljebiskviit. Tordi vahele on lisatud mahlast toormoosi ja kohupiima-vahukoorekreem. Tort on kaetud želeega ning kaunistatud erinevate puuviljadega.



Kohupiimatort

2 - 3 kg

4 - 9 kg

Al. 10 kg

Õhuline vaniljebiskviit, mille vahel on toormoos ning vahukoore-kohupiimakreem vaniljega. Tort on kaetud hõrgu šokolaadi ganache'ga ning kaunistatud värskete marjadega

Cappucinetort

2 - 3 kg

4 - 9 kg

Al. 10 kg

Krõbe Oreo küpsisepõhi, mis on kaetud cappuccino-vahukoore kreemi ja šokolaaditükkidega. Tort on kaetud šokolaadine ning kaunistatud makroonide ja füüsalitega. Lisatud on šokolaadikaunistustusi.

Martsipanitort

Al. 10 kg

4 - 9 kg

Al. 10 kg

Elegantne martsipanitort, mille põhjaks on vaniljebiskviit. Vahele on lisatud maasika või mustsõstra toormoosi ja vahukoore- kohupiimakreem. Tort on kaunistatud suhkrumassist lillede ja pärlitega.

Koogid ja küpsetised

Soolaste ja magusate küpsiste valik

Soolane pirukas või magus saiake

Lahtised tomati-Feta pirukad

Minipirukavalik: juustu, singi-juustu, spinati

Šokolaadiga kaetud kringel (rosinatega või ilma)

Britakook vahukoore ja vaarikatega

Toorjuustu kook küpsise põhjal

Biskviitpõhjal puuviljakook vaniljekastmega

Võileivatort kala või lihaga



Suupisted ja salatid

Traditsiooniline kartulisalat

Pastasalat suitsuse kanakintsuliha marineeritud muskaatkõrvitsa ja musta ploomiga

Sakspärane kartulisalat marineeritud kurgi ja krõbeda peekoniga

Kihiline hõbeheigi riisalat värskel tillil laimi, majoneesi-jogurtkastmega

Köögiviljavaagen avokaado dipikastmega

Suupistekrõbuskid ja värviline dipikastme trio: peedihummus, vürtsikas kõrvitsa-hummus, kerge küüslaugune Kreeka jogurti dipp

Tortiljatšipsid tummise punase oa dipikastmega

Puuviljavaagen (õun, banaan, pirn, kiivi + hooajaline valik)

Singirullid juustu- küüslaugu täidisega

Maisipaneeringus kananagitsad magusa tšilli kastmega

Täidetud munad krevetiga

Küpsetatud pelmeenid erinevate täidistega: sealiha ja kana, lõhe, teravad köögiviljad maheda kreekajogurti kastmega

Mitmeviljakukli võileib kanafilee, veisefilee või singiga

Rostbiifi lõigud vürtsika sibulamoosiga ja ürdilihapallid juustutäidisega



Tingimused

- Kurtna Sündmuskeskusest saab tellida mistahes toite. Kui Sa enda soovi meie nimekirjast ei leidnud, siis palume ühendust võtta info@kurtnamaja.ee
- Tellimused tuleb kinnitada vähemalt 4 tööpäeva enne tellimuse üleandmise tähtaega
- Kurtna Sündmuskeskus pakub cateringi teenust ka väljaspool meie enda kompleksi. Võimalik tellida suppi, praadi, suupisteid ning erinevaid jooke
- Toitude tellimiseks kirjutage meile info@kurtnamaja.ee