JENNA CATERING

Premium catering & sündmuskorraldus · Helsinki & Uusimaa

Grupimenüüd ja peopaketid 2026

4 professionaalselt tasakaalustatud buffet-menüüd (külmlaud, soe peobuffet, magustoit) koos sobitatud veinikaardiga. Valige sobiv eelarve ja nautige esmaklassilist teenindust.

✨ 29.90 € · Classic Comfort

💎 39.90 € · Nordic Elegance

👑 49.90 € · Gourmet Executive

🌟 59.90 € · Signature Royal VIP

NUTIKAS VALIK · 29.90 € / IN

Classic Comfort (Klassikaline Seltskonnamenüü)

Taskukohane, maitsev ja rikkalik valik sünnipäevadeks ja firmapidudeks

ru Доступный, сытный и сбалансированный стол для праздников и корпоративов

29.90 €

INIMESE KOHTA (TOIT)

🥗 OSA 1: KÜLMLAUD, SUUPISTED & VÄRSKED SALATID





Prantsuse Mini Savory Croissant singi ja toorjuustuga

Французский мини-круассан с ветчиной и крем-чизом

Gluteen Piim

Krõbe Kevadrull Kanaga & magushapu tšillikaste

Хрустящий спринг-ролл с курицей и кисло-сладким соусом

Gluteen



Klassikaline Kodune Kartulisalat kvaliteetse suitsusingiga

Классический домашний картофельный салат с копченой ветчиной

Muna Sinep



Salat Krõbeda Baklažaani, toorjuustu ja kirsstomatitega

Салат с хрустящими баклажанами, крем-чизом и томатами черри

Piim GV



Värske käsitööleib, ciabatta ja taluvõi

Свежая чиабатта, ржаной хлеб и сливочное масло

Gluteen Piim

OSA 2: SOE PEOBUFFET MARMIITIDES & LISANDID



Madalküpsetatud mahlane seapraad sinepises tüümianikastmes

Томленая сочная буженина в сливочно-горчичном соусе с тимьяном



Alternatiiv / teine valik: Kanafilee kreemja seenekastmega

Второе горячее: Филе цыпленка в сливочно-грибном соусе

GV LV

Piim GV

120g / in

Ahjus kuldseks röstitud rosmariinikartulid meresoolaga

Запеченный золотистый картофель с розмарином и морской солью

Vegan GV LV

100g / in

Hautatud hooajalised aedviljad värskete ürtidega

Тушеные сезонные овощи со свежими травами

Vegan GV LV

🍰 OSA 3: MAGUSTOIDULAUD

100g / in

Siidine Vanilje Panna Cotta vaarikacoulis'ga pokaalis

Нежная ванильная панна-котта с малиновым кули

Piim GV

🍷 Pakett 'Klassika & Seltskond' (+9.90 € / in)

Tervituseks Hispaania Cava Brut (1 pokaal), toitude kõrvale Itaalia Pinot Grigio (valge) ja Cabernet Sauvignon (punane) (2 klaasi külalisele). Lisaks soovi korral Saku Kuld / Somersby siider.

RU Приветственный бокал Cava Brut, к столу белое Pinot Grigio и красное Cabernet Sauvignon (по 2 бокала на персону) или пиво Saku Kuld / сидр.

+9.90 €

/ külaline






POPULAARSEIM · 39.90 € / IN

Nordic Elegance (Põhjamaade Lõhe & Veise Carpaccio)

Populaarseim pulma-, juubeli- ja firmapeo täispakett kvaliteetkalaga

RU Самый популярный выбор для свадеб, юбилеев и презентаций

39.90 €

INIMESE KOHTA (TOIT)

OSA 1: KÜLMLAUD, SUUPISTED & VÄRSKED SALATID

35g / tk

Kuninglik Krevett Kartuliniidis (Kataifi) laimimajoneesiga

Королевская креветка в тончайшей картофельной нити с лаймовым айоли

Koorikloomad

40g / tk

Veiseliha Carpaccio röstbriošil trühvlikreemi ja parmesani laastudega

Карпаччо из отборной говядины на тосте бриошь с трюфельным кремом

Gluteen Piim

100g / in

Ahjupeedi ja kreemja Kitsejuustu salat röstitud seedermänniseemnetega

Салат с запеченной свеклой, мягким козьим сыром и кедровыми орешками

Piim Pähklid GV

100g / in

Klassikaline Caesar salat grillitud kanafilee ja laagerdunud juustuga

Салат Цезарь с нежной курочкой гриль и выдержанным пармезаном

Gluteen Piim Kala



60g / in

Oliivi-ciabatta, must rukkileib ja käsitöö ürdivõi

Чиабатта с оливками, темный ржаной хлеб и пряное масло с зеленью

Gluteen Piim

OSA 2: SOE PEOBUFFET MARMIITIDES & LISANDID

160g / in

Norra Ahjulõhe Steik valge veini ja värske aiatilli kastmega

Атлантический запеченный стейк лосося в соусе из белого вина со свежим укропом

Kala Piim GV

160g / in

Röstitud Kana Kintsuliha küüslaugu, mee ja värske rosmariiniga

Сочное куриное бедрышко без кости с чесноком, медом и розмарином

GV LV

120g / in

Kreemine kartuli-pastinaagigratään küüslaugu ja koorega (Gratin Dauphinois)

Сливочный картофельный гратен Дофинуа с чесноком и травами

Piim GV

100g / in

Ahjus röstitud köögiviljad ja magusad aedviljad

Запеченные на гриле сезонные овощи с травами

Vegan GV LV

OSA 3: MAGUSTOIDULAUD

100g / in

New York stiilis toorjuustukook värskete marjadega

Нежный чизкейк по-нью-йоркски со свежими лесными ягодами

Gluteen · Piim · Muna

30g / in (2 tk)

Käsitöö Makroonid (Macarons) – valik erinevaid maitseid

Ассорти французских крафтовых макаронс

Pähklid · Muna · Piim · GV

🍷 Pakett 'Nordic Wine & Bubbles' (+13.90 € / in)

Tervituseks Itaalia Prosecco DOC Treviso (1 pokaal), lõhe kõrvale kuiv Chardonnay ning kana kõrvale sametine Merlot (arvestusega 1/2 pudelit veini külalisele). Karastusjoogid ja käsitööõlu.

RU Приветственный бокал Prosecco DOC Treviso, сухое Chardonnay к лососю и мягкий Merlot к птице (из расчета 1/2 бутылки на гостя).

+13.90 €

/ külaline





GOURMET ELIIT · 49.90 € / IN

Gourmet Executive (Veisepõsk, Kohafilee & Trühvli Arancini)

Restoranitasemel gurmee-elamus juhtkondadele, vastuvõttudele ja galadele

RU Премиальное гастрономическое меню ресторанного уровня для топ-мероприятий

49.90 €

INIMESE KOHTA (TOIT)

OSA 1: KÜLMLAUD, SUUPISTED & VÄRSKED SALATID

35g / tk

Yellowfin Tuunikala Kuubik Mustas Seesamis (Tuna Tataki) laimipärliga

Тунцовый татаки в черном кунжуте с икрой из цитрусового сока

Kala · Seesam · GV · LV

35g / tk

Must Söeprofiterool siidise Pardimaksakreemi ja mustsõstrageeliga

Черный крафтовый профитроль с нежнейшим муссом из утиной печени

Gluteen · Piim · Muna

40g / tk

Kuldsed Trühvli Arancini riisipallid söödava kullaga

Золотистые аранчини с трюфелем и пищевым золотом

Gluteen · Piim

100g / in

Kreemine Itaalia Burrata Salad aeglaselt röstitud kirsstomatite ja basiilikupestoga

Итальянская свежая буррата с запеченными томатами черри и зеленым песто

Piim · Pähklid · GV

100g / in

Krõbe Pardisalat mahlase mango, granaatõuna ja tšilli-laimikastmega

Салат с хрустящей уткой, спелым манго, зернами граната и заправкой чили-лайм

GV · LV



70g / in

Käsitöö hapusai, ürdifocaccia ja ehtne musta trühvli taluvõi

Крафтовый тартин на закваске, фокачча с травами и масло с черным трюфелем

Gluteen · Piim

OSA 2: SOE PEOBUFFET MARMIITIDES & LISANDID

180g / in

Madalal temperatuuril aeglaselt küpsetatud Veisepõsed tumeda punaveini-tüümianikastmega

Нежнейшие говяжьи щечки 18-часового томления в соусе из красного вина и розмарина

GV LV

160g / in

Õrn Kohafilee grillitud rohelise spargli ja valgeveini-safranikastmega

Филе судака с обжаренной зеленой спаржей и соусом велюте с шафраном

Kala Piim GV

120g / in

Siidine trühvli-kartulipüree taluvõi ja koorega

Шелковистое картофельное пюре с черным трюфелем и сливочным маслом

Piim GV

100g / in

Röstitud köögiviljad ja aromaatne aedviljavalik

Глазированные печеные овощи и рататуй с прованскими травами

Vegan GV LV

🍰 OSA 3: MAGUSTOIDULAUD

100g / in

Kuninglik Mini-Pavlova krõbedal besseepõhjal marjade ja passionikreemiga

Мини-Павлова с хрустящим безе, кремом из маракуйи и свежими ягодами

Muna Piim GV

🍷 **Pakett 'Sommelier Executive' (+17.90 € / in)**

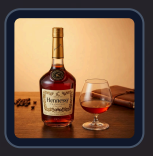
Tervituseks Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene, kohafilee kõrvale Chablis / Sauvignon Blanc ning veisepõskede kõrvale täidlane Chianti Classico Riserva / Primitivo (arvestusega 3 pokaali / in). Pärast õhtusööki pits Hõbe Vodkat või Hennessy VS konjakit.

ru Итальянское Prosecco Superiore DOCG на аперитив, Chablis к рыбе и Chianti Classico Riserva к щечкам (по 3 бокала на гостя). На дижестив — рюмка Hõbe Vodka или бокал Hennessy VS.

+17.90 €

/ külaline



TIPPKLASS VIP · 59.90 € / IN

Signature Royal VIP (Tournedos Rossini, Lõhe Wellington & Kaheksajalg)

Absoluutne gastronoomiline tippklass: marmorliha, mereannid ja trühvel

ru Высший пилотаж кейтеринга: мраморная вырезка, деликатесные морепродукты и икра

59.90 €

INIMESE KOHTA (TOIT)

🥗 OSA 1: KÜLMLAUD, SUUPISTED & VÄRSKED SALATID

40g / tk

Grillitud Atlandi Kaheksajalg lillal kartulikrõpsul chimichurri-emulsiooniga

Обжаренный осьминог на хрустящих фиолетовых чипсах с чимичурри

Koorikloomad/Molluskid · GV · LV

35g / tk

Tsitruseline Kuningkrabi ja Mango Tartlett värske koriandriga

Тарталетка с камчатским крабом, манго и свежей кинзой

Koorikloomad · Gluteen · LV

35g / tk

Suitsuangerja Mille-Feuille krõbedal rukkipõhjal ja mädarõikavahuga

Миллефоль из балтийского копченого угря на ржаном хрусте с хреном

Kala Gluteen Piim

35g / tk

Pardi Prosciutto viigimarjamoosi ja kitsejuustuvahuga briošil

Утиное прошутто с инжирным джемом и муссом из козьего сыра

Gluteen Piim

100g / in

Gourmet Suitsukalasalat vutimuna, spargli ja punase forellimarjaga

Деликатесный салат из горячекопченой рыбы с перепелиным яйцом и красной икрой

Kala Muna GV

80g / in

Käsitööjuustude Vaagen 'Hispaania Legendid' viigimarjade, pähklite ja meega

Плато крафтовых сыров «Испанские Легенды» с инжиром, орехами и медом

Piim Pähklid GV



70g / in

Prantsuse röstbriošš, trühvlifocaccia ja meresoola taluvõi

Французская бриошь, фокачча с трюфелем и сливочное масло с морской солью

Gluteen Piim Muna

OSA 2: SOE PEOBUFFET MARMIITIDES & LISANDID

180g / in

Veise Sisefilee Tournedos tumeda Madeira-musta trühvli kastmega

Турнедо из говяжьей вырезки с благородным соусом из мадеры и черного трюфеля

GV LV

180g / in

Pidulik Lõhe Wellington kuldses lehttaignas värske spinati ja tillikreemiga

Праздничный Лосось Веллингтон в слоеном тесте со шпинатом и сливочным укропом

Kala Gluteen Piim Muna

100g / in

Grillitud roheline spargel sidruni-ürdivõi ja meresoolaga

Грилованная зеленая спаржа с лимонным маслом и морской солью

Piim GV

120g / in

Kuldsed noored beebikartulid või, aiatilli ja meresoolaga

Молодой запеченный картофель со свежим укропом и сливочным маслом

Piim GV

🍰 OSA 3: MAGUSTOIDULAUD

80g / in

Mini-Pavlova värskete vaarikate, mustikate ja granadillikreemiga

Мини-Павлова с лесными ягодами и кремом маракуйя

Muna Piim GV

50g / in (2 makrooni + 1 trühvel)

Käsitöö Makroonide ja Kookose-Datli Trühvlite selektsioon

Ассорти макаронс и трюфелей ручной работы из фиников и кокоса

Pähklid GV

🍷 Pakett 'Grand Cru & Spirits Royale' (+24.90 € / in)

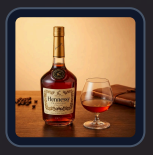
Tervituseks ehtne Prantsuse Šampanja või Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG pokaal. Toidu kõrvale tippveinid (Sancerre / Chablis lõhe juurde, Amarone della Valpolicella / Barolo veiselihale) 4 pokaali külalisele. Õhtu lõpetuseks Beefeater Gin & Tonic, Jameson viski või Hennessy VS konjak.

ru Французское шампанское на встречу гостей, премиальные вина Sancerre / Chablis и Amarone / Barolo (4 бокала на гостя), а также открытый бар крепкого алкоголя: Beefeater Gin & Tonic, Jameson и Hennessy VS.

+24.90 €

/ külaline




Soovite personaalset pakkumist või konsultatsiooni?

Kõik menüüd on paindlikud ja kohandatavad vastavalt Teie sündmuse ajakavale, eridieetidele ja külaliste arvule.

Küsi personaalset pakkumist (jennacatering.fi/offer)

Või võtke otse ühendust: **+358 (Tuloillaan)** · **info@jennacatering.fi**