LETTUCE DATE

LUKSUSJOULUPUUROBAARI 2026

Tänä jouluna voit hemmotella työntekijöitäsi tai asiakkaitasi Lettuce Daten korkealaatuisella luomujoulupuurolla! Joulupuuron kruunaavat herkulliset, huolella valitut lisukkeet sekä muut meidän twistillämme valmistetut jouluaiheiset herkut. Kaikki tarjoilut ovat vegaanisia, gluteenittomia ja ilman valkoista sokeria.

Luksusjoulupuurobaari on kokonaisvaltainen catering-palvelu. Tuomme ja lämmitämme kaikki ruoat ja juomat puolestasi paikan päällä. Palvelupakettiin sisältyvät lisäksi ruoan kaunis esillepano, tarjoiluhenkilökunta sekä kestoastiat tai biohajoavat kertakäyttöastiat.

Tapahtuman järjestäjänä voit keskittyä olennaiseen ja nauttia rauhassa jouluisesta ruokailusta työkavereidesi tai asiakkaidesi kanssa.

Valitse tilaisuuteesi sopiva kokonaisuus laadukkaita, vegaanisia ja jouluisia herkkuja – Lettuce Daten twistillä.

MENU

Luksusjoulupuuro lisukkeineen (limellä tai appelsiinillä höystetty, pähkinätön) 13,50€ + alv 13,5%/henkilö

Artesaanisiemennäkkäri tai kaurasiemenleipäpala kasvistäytteellä (cashewpapulevite, savuporkkana, tillikastike ja marinoitu punasipuli TAI wasabihernehummus, aurinkokuivattutomaatti ja herneverso; pähkinätön) 4,20€ + alv 13,5%/henkilö

Piparkakku-, minttusuklaa- TAI appelsiinikrokanttikookospallo (pähkinätön) 3,20€/kpl + alv 13,5%

Raakasuklaa (mulperi-appelsiini tai piparminttukrokantti; pähkinätön) 2,50€/3 kpl palaa + alv 13,5%

Puolukka-lakritsismoothie (pähkinätön) 5,90€ + alv 13,5%/henkilö

Minttukaakaojuoma 5,50€ + alv 13,5%/henkilö

Sokeroimaton glögi lisukkeineen (pähkinätön) 2,50€ + alv 13,5%/henkilö

LETTUCE DATE

Luksusjoulupuuro

Jouluriisipuuron samettinen koostumus, täyteläinen maku ja luonnollisen makeat ainesosat tekevät tästä puurosta todellisen makuelämyksen. Puuron raaka-aineiden salaisuus piilee kookoksessa ja valinnaisessa appelsiinin tai limen makuisessa eteerisessä öljyssä, jolla riisipuuro höystetään. Tämä kehittämämme ainutlaatuinen korkealaatuinen joulupuuro koristellaan ravitsevilla raaka-aineilla, jotka takaavat paitsi herkullisen makuelämyksen, myös hyvän olon sekä mieleen että kehoon. Koristele annos uuniomenalla, kinuskisella taatelikastikkeella, vaahterasiirapilla, punaherukkahillolla, mulperinmarjoilla, rusinoilla, paahdetuilla pähkinöillä, kanelilla, kookossokerilla, kaakaonibseillä ja/tai kookoshiutateilla – näin luot täydellisen yhdistelmän makua ja juhlatunnelmaa annokseesi.

Suolainen syötävä

Kaipaatko jotain suolaista purtavaa tilaisuuteesi? Valitse joko rapea artesaanisiemennäkkäri tai kaurasiemenleipä yhdistettynä sesongin kasvistäytteeseen. Savuporkkana sopii erityisesti joulupöytään, sillä maku imitoi savustettua lohta. Joulupöydän herne saa oman twistinsä hummuksen muodossa, johon yhdistyy wasabi ja aurinkokuivattu tomaatti.

Makea syötävä

Kaipaatko terveellistä vaihtoehtoa joulun makeille herkuille? Pähkinättömät piparkakku- tai suklaakookospallot sekä raakasuklaapalat on makeutettu laadukkailla syötävillä eteerisillä öljyillä ja/tai mausteilla ja kuivatuilla marjoilla. Nämä pallot ja suklaapalat säilyvät huoneenlämmössä peräti 2 viikkoa tilaisuutesi jälkeen.

LETTUCE DATE

Joulujuomat

Haluatko nauttia herkullisesta juomasta, joka samalla edistää terveyttäsi? Puolukka-lakritsismoothie on täydellinen yhdistelmä raikkautta ja voimakkaan täyteläisiä makuja. Tämä smoothie yhdistää suomalaisen luonnon supermarjan, puolukan, ja lakritsin ainutlaatuisen maun terveelliseksi ja ravinteikkaaksi nautinnoksi. Täynnä antioksidantteja, vitamiineja ja kuituja oleva puolukka tukee vastustuskykyä ja edistää ruuansulatusta, kun taas lakritsin pehmeä maku tuo ripauksen ylellisyyttä.

Kuumaksi juomaksi on tilattavissa kehittämämme minttukaakaojuoma, jossa kaakaon terveysvaikutukset ovat kohdillaan. Perinteinen glögi lisukkeineen on myös tilattavissa valmistettuna ilman valkoista sokeria.

Tarjoilun sisältö

Saavumme paikalle noin 1–2 tuntia ennen tilaisuuden alkua osallistujamäärästä riippuen. Valmistamme tarjoilun kauniiksi ja viimeistellyksi kokonaisuudeksi tarjoilupöytään sekä lämmitämme puuron paikan päällä.

Puuro tarjoillaan jakelimesta tai lämpöhauteesta. Kuumat juomat tuodaan termoskannuissamme. Mikäli paikan päällä ei ole liettä tai hellaa, tuomme tarvittaessa oman keittolevyn mukanamme.

Tarjoiluissa voidaan hyödyntää asiakkaan omaa astiastoa. Vaihtoehtoisesti Lettuce Daten astiastoa voidaan vuokrata tai tarjoiluihin voidaan tilata kompostoitavat palmunlehtiastiat. Smoothiet voidaan tarjoilla asiakkaan omista laseista tai Lettuce Daten laseista. Kuumille juomille on vuokrattavissa kupit, jotka voidaan yhdistää esimerkiksi toimiston omaan kuppivalikoimaan. Vaihtoehtoisesti kuumat juomat voidaan tarjoilla kompostoitavista tai biohajoavista kupeista. Astiaston ja/tai kertakäyttöastioiden hinta on 0,50–1,00 €/kpl astiatyypistä riippuen. Vuokraamme myös kuohuviinilaseja.

Mustat tai valkoiset laadukkaat cocktail-servietit kuuluvat pakettiin. Viemme tarvittaessa kompostoitavat jätteet mukanamme tilaisuuden päätyttyä.

Palvelumaksut

Tarjoiluhenkilökunnan työ 38,00 € + alv 25,5 % / h
Ruokien toimitus 49,00 € + alv 25,5 % / toimitus

LETTUCE DATE

Toimitusehdot

Ruoat on hyvä tilata hyvissä ajoin, viimeistään 2 viikkoa ennen toivottua tilaisuutta. Toimitukset lyhyemmällä varoitusajalla voivat onnistua myös ajankohdasta riippuen.

Maksuehto on 7 päivää tilaisuuden jälkeen.