



NAUTINNOLLISTA JUHLAA

Nordic Food Oy tarjoaa korkeatasoista juhlapalvelua käyttäen mahdollisimman paljon luomu- ja lähiruokaa. Keittiömestari Jaakko Lötjösen omistama ja luotsaama catering-yritys toimii ensisijaisesti pääkaupunkiseudulla, mutta tilaisuuden niin vaatiessa kauempanakin – jopa ulkomailla.

– Päätimme erikoistua tasokkaisiin ja vaatiin edustustilaisuuksiin ja juhliin. Haluamme luoda jokaiselle juhlalle tarkkaan mietityn kokonaisvaltaisen kulinaristisen elämyksen ja tarjota asiakkaillemme mahdollisuuden nauttia eksotiikkaa, ensiluokkaista palvelua ja herkullista ruokaa sesongin parhaista raaka-aineista. Luomme selkeitä makuja tuoreista ja ensiluokkaisista, ensisijaisesti pohjoismaisista raaka-aineista, sekä arvostamme pohjoisen metsien omia superfoodeja: villiriistaa, kalaa sekä luomutuotteita.

Häät ovat yksi elämän tärkeimmistä juhlista ja siihen halutaan luonnollisesti satsata sen mukaisesti.

– Tämä ei ilmene pelkästään käytettävästä rahamäärästä, vaan ruoan laatuun kiinnitetään enemmän huomiota ja sen eettisiä arvoja halutaan erityisesti tähdentää, kiittää Lötjönen.

Lähi- ja luomuruoan merkitys valinnoissa siis painaa, mutta myös maailmantrendit kiinnostavat tulevia hääpareja. Juhlajuoimavalinnat askarruttavat usein, tähänkin Nordic Foodilta löytyy lääke. Viinilistan rakentaminen onkin luonnollinen osa menua suunnittelussa.

– Juhlapäivästä halutaan ikimuistoinen myös häävieraille, mutta hääpari haluaa muistaa juhlaansa onnistuneena, itsensä näköisenä kokonaisuutena, ruoka- ja viinilistaa myöten, tietää Lötjönen.

– Mietimme tarkkaan, mihin vuodenaikaan juhla vietetään ja mitä erityisveiteita asiakkaalla on. Jokainen juhla on yksilöllinen, siksi myös jokainen menu on uniikki ja se luodaan asiakkaan kanssa yhteistyössä.

Jaakko tietää mistä puhuu. Hänen rakkaus suomalaisiin raaka-aineisiin on pitkäaikainen ja käyttämiensä raaka-aineiden valinnassa Jaakko on erityisen kriittinen, sillä vain tuorein ja paras kelpaa. Työkokemusta ja meriittä haastavista tehtävistä hotelli- ja ravintolialalla keittiömestarille on kertynyt 20 vuoden ajalta ennen yrittäjäksi ryhtymistä. Yksi mielenkiintoisimmista ja vaativimmista niistä lie nee neljän vuoden pesti Lontoossa Suomen Iso-Britannian suurlähettilään Pertti Salolaisen edustuskokkina vuosituuhannen alussa.

Nordic Food Oy järjestää pieniä ja isoja juhlia asiakkaan omassa tai tilaisuuteen sopivassa vuokrattavassa tilassa, jonka valintaan löytyy luonnollisesti apua. Yritys hoitaa vankalla ammattitaidolla esim. yritysten edustustilaisuudet, kokouskutsut, cocktail-tilaisuudet, rapuillalliset, vuosijuhlat, gaalailalliset, pikkujoulet...

– Asiakaskuntaamme kuuluu niin yrityksiä, kuin yksityisiäkin. Yksityisasiakkaat haluavat nykyisin useammin huolettomia perhejuhlia, kuten syntymäpäiviä ja muita merkkipäiviä, jolloin juhlaväki voi keskittyä siihen olennaiseen, eli juhlimiseen, Jaakko kertoo.

Jaakko haastelee ahkerasti ruoka-alan uusia tuulia ja tutkii suuntauksia sekä kotimaassa että maailmalla. Nordic Food on myös solminut yhteistyösiteitä kotimaisiin luomu- ja pientuottajiin, joiden kanssa yhteistyö kantaa jo hedelmää. Uusi hauska tapa viettää aikaa ystävien ja perheen kanssa on kokoontua kokkikurssi-iltaan, joita yritys myös tiloissaan järjestää.

Ajanmukaisin laittein varusteltu vastikään uudistettu tuotantokeittiö sijaitsee Espoon Kivenlahdessa, jossa kaiken tarjottavan ruoan esivalmistelu tapahtuu. Katkeamattomat kylmä- ja lämpökäsitellyt juhlapaikalle takaavat esivalmistetun ruoan korkealuokkaisen laadun ja maun. Tämä, sekä ammattitaitoinen ja kokenut henkilökunta takaavat tilaisuuden onnistumisen.