

1.1.2019

JUHLATILAISUUS

Kahvipöydät

1. Noutopöydästä:
Lohileipiä (M),
kinkkupiirasta (L),
kermahedelmä- tai sekamarjatäytekkua (L),
kahvikakkua (L),
kahta lajia pikkuleipiä (L),
juhlapitko (L),
kahvia, teetä ja mehua
25,00 €
2. Noutopöydästä:
Kalavoileipäkakkua (L),
lihavoileipäkakkua (L),
kermahedelmä- tai sekamarjatäytekkua (L),
juhlapitkoa (L),
kahta lajia pikkuleipiä (L),
kahvia, teetä ja mehua
34,00 €

Vähintään 15 henkilölle, vähimmäismäärän alittavat tilaukset
+ 2,20 €/henkilö.

1.1.2019

Alkuruokapöydät

1. Vihersalaattia (G, M), Waldorfinsalaattia (G, M), Porkkanaraastetta (G, M), Talon tillikurkkuja (G, M), Tomaattilohkoja (G, M), Sinappiöljykastiketta (G, M), Leipälajitelma ja levitettä

hinta alkuruokana/pääruokana
8,00 €/18,00 €
 2. Sipulisilliä (G, M), Marinoituja neulamuikkuja (G, M), Graavia kirjolohta (G, M), Remouladekastiketta (G, M), Loimulohta (G, M), Sitruunamajoneesia (G, M), Rosvopaistia (G, M), Mustaherukkahilloa (G, M), Vihersalaattia (G, M), Broilerpastasalaattia (M), Värikästä juustosalaattia (G, L), Vihannespikkelsiä (G, M), Sinappiöljykastiketta (G, M), Keitettyä perunaa
Leipälajitelma ja levitettä

12,00 €/24,00 €
 3. Sipulisilliä (G, M), Marinoituja katkarapuja (G, M), Kylmäsavulohta (G, M), Jugurttikastiketta (G, L), Savusiikaa (G, M), Tartarkastiketta (G, L), Paahdettua kananpojanrintaa (G, M), Hedelmäsalsaa (G, M), Paahtopaistia (G, M), Punasipulihilloketta (G, M), Vihersalaattia (G, M), Maalaissalaattia (M), Sienisalaattia (G, L), Salaattisiemensekoitusta (G, M), Vuohenjuustokuutioita (G), Kalamataoliiveja (G, M), Hillosipuleita (G, M), Sinappiöljykastiketta (G, M), Keitettyä perunaa
Leipälajitelma ja levitettä

14,00 €/26,00 €
- Kermahedelmä- tai sekamarjakakku, kahvi, tee ja mehu yhdistettynä alkuruokapöytään

4,60 €/henkilö

Vähintään 15 henkilölle, vähimmäismäärän alittavat tilaukset + 2,20 €/henkilö.

1.1.2019

Lämpimät ruoat

1. Kalkkuna-kasviskuisausta (G, L),
Mustaherukkahilloa (G, M),
Höyrytettyjä kasviksia (G, L) 20,00 €
2. Lihapyörykät (L),
Kermakastiketta (L),
Perunasosetta (G),
Haudutettuja uunijuureksia (G, M) 20,00 €
3. Poro-savujuustokeittoa (G, L) 20,00 €
4. Kermaista lohikeittoa (G, L),
Ruisleipäkuutioita (M) 20,00 €
5. Karjalanpaistia (G, M),
Keitettyjä perunoita,
Säräkasviksia (G, M),
Puolukkasurvosta (G, M) 24,00 €
6. Viinikukkoa (G, M),
Kasvisohrattoa (M),
Inkivääriomenaa ja
Hunajaisia pikkuporkkanoita (G, M) 24,00 €
7. Ylikypsää häränrintaa (G, M),
Dijonsinappikastiketta (L),
Persiljaperunoita (G, M)
Punajuuripaistosta (G, L) 26,00 €
8. Paistettua merilohta,
Rosépippurivoikastiketta (G, L)
Tilliperunoita (G, M)
Höyrytetty kestikasvikset (G, M) 26,00 €
9. Porsaansisäfilettä paprika - sipulipedillä (G, M),
Konjakkikermakastiketta (L),
Hasselbackanperunoita (M),
Pikkelöityä punasipuli - retiisisalaattia (G, M) 26,00 €

Alkuruokapöytä ja pääruoka yhdistettynä sisältävät kermahedelmä- tai sekamarjatäytekakun, kahvin, teen ja mehun

Vähintään 15 henkilölle, vähimmäismäärän alittavat tilaukset + 2,20 €/henkilö.

- ruokajuomiksi sisältyvät vesi ja kotikalja
- muut täytekakut, vadelma, kinuski tai suklaa + 0,80 €/hlö
- alle 12-vuotiaat lapset puoleen hintaan
- alle 4-vuotiaat lapset veloitusetta

1.1.2019

M = maidoton
L = laktoositon
G = gluteeniton

Alkumaljat:	Kuohuviini	25,00 €/plo
	Alkoholiton	
	(Pommac, siideri tai mehu)	2,50 €/kpl
Viinit:	Gato Blanco	24,50 €/plo
	Gato Negro	24,50 €/plo

- Hintoihin sisältyy valkoiset pöytä- ja lautasliinat
- kukka- ym. koristelu sovitaan erikseen, ei sisälly hintoihin
- viimeistään kolmea päivää ennen vahvistetusta henkilömäärästä ravintola myöntää poikkeamaa ± 10%
- laskutuslisä 7,50 €
- peruutukset ilman veloitusta kahta viikkoa ennen tilaisuutta, myöhemmin peruista laskutamme vähintään tilavuokran

Tilavuokrat:

max. henkilömäärä:

80 – 100	Ravintolasali	142,00 €/4 tuntia
60	Metelinmäki	97,00 €/4 tuntia
30	Möysä	65,00 €/4 tuntia
30	Paavola	65,00 €/4 tuntia
15	Salpausselkä	52,00 €/4 tuntia
15	Kiveriö	52,00 €/4 tuntia

lisätunnit (sovittava ennakkoon)

arkisin + 42,00 €/tunti
sunnuntai ja pyhäpäivät + 82,00 €/tunti

Tilojen enimmäishenkilömäärät riippuvat pöytämuodoista ja tilaisuuden luonteesta.