



MENU ESIMERKKEJÄ VALMISTUJAS- JA RIPPIJUHLIIN

Tarjoiluvaihtoehtoja on paljon; tässä muutama esimerkki toteutetuista tarjoiluista suunnittelun tueksi ja jatkokeskustelun pohjaksi. Esimerkkeihin voidaan helposti muuttaa/lisätä toivomusten mukaisia ruokalajeja ja esillepanossa voidaan käyttää tarpeen mukaan värejä ja muuta rekvisiittaa.

Tarjoilut on mahdollista myös ainoastaan toimittaa tilaisuus paikalle tarjoilunvalmiina tai ne voidaan noutaa kievariltamme Sastamalasta. Esimerkkien jälkeen on kerrottu lisää tarjoilu, kuljetus ja muista kustannuksista tarjoiluiden lisäksi.

Tekstiä on hieman pitkästi; toivomme että löydätte mieluisia vaihtoehtoja. Vastamme erittäin mielellämme lisäkysymyksiin sähköpostitse ja puhelimitse.

Perinteinen pitopöytä

- Kolme kulhollista silliä ja silakkaa
- Savustettua lohta ja tartarkastiketta
- Keitettyjä perunoita
- Kreikkalaista salaattia ja kievarin salaatinkastiketta
- Waldorfinsalaattia
- Hedelmäistä kana-pastasalaattia
- Suuri maalaistorttu ja vadelmahilloa
- Yrtti-tuorejuustolla koristeltuna kananmunanpuolikkaita

Lämpimänä ruokana yrttimarinoitua kanaa TAI kokonaisena kypsennettyä possunfileettä viipaleina ja kermaista paistinkastiketta. Lisäksi tarjotaan vihannesgratiinia ja lihapullia.

Leipäkori, voita ja tuorejuustolevitettä

Vadelmatätekakku

Ruoan hinta on 25 € / vieras

Juhlamenu

- Caesarsalaattia ja tummaa balsamico-oliiviöljykastiketta
- Provençalaista keväsalaattia
- Savulohi-melonisalaattia ja kievarin salaatinkastiketta
- Päärynällä ryyditettyä Aurajuusto-pastasalaattia

- Yrttimarinoitua kanaa ja mustaherukkahilloa
- Kasvisterriiniä ja hedelmäkastiketta
- Lämpimänä ruokana naudanpaistia viipaleina ja madeirakastiketta. Lisäksi tarjotaan parmesan-kermaperunoita ja ratatouille-vihanneksia
- Leipäkori, voi ja tuorejuustolevite
- Kahvi, teevalikoima ja mehu sekä valkosuklaatuorejuustokakkua ja vadelma-karpalokastiketta

Ruoan hinta on 25 € / vieras

Keitolla juhlavasti

- Kalasatamankeittoa TAI lohikeittoa TAI perinteistä lihakeittoa
- Kievarin leipävalikoima, tuorejuustolevite ja voi
- Mattilan palvattua possua siivuina
- Kermajuustoa viipaleina
- Tuorekurkkua ja suolakurkkua

Jälkiruoka kruunataan kahdella kakulla:

- Passion-vadelmahyytelökakkua mustaherukkakiilteellä
- Päärynä-rahka-suklaatäytekakkua

Ruoan hinta on 18 € / vieras

Rennosti

Kreikkalaista salaattia

Hedelmäistä kana-pastasalaattia

Kiusausta (lohi-, kinkku-, poro- tai kasvis)

Kievarin leivät, levite ja voi

Jälkiruokana mangohyytelökakkua

Ruoan hinta on 16 € / vieras

Kevyesti kesäisesti

Alkuruokana on runsas salaattipöytä, johon on katettu kuusi ruokaisaa salaattia:

- Savulohisalaatti (savustettua lohta, tomaattia, kananmunanlohkoja, vihreitä papuja, perunaa ja shalottisipulia sekä ranskalainen öljykastike)
- Parmesan Caesar-salaatti (jääsalaattia, roomansalaattia, paahdettuja sipulihutaleita, pinjansiemeniä, paahdettuja leipäkrutonkeja sekä oliiviöljy-balsamiviinietikka kastike)
- Provencelainen keväsalaatti (kirsikkatomaatteja, kuorittua keltaista paprikaa, shalottisipulia, kaprista) sekä kevyesti sitruunalla taitettu oliiviöljykastike
- Waldorfinsalaatti
- Rucolalla, punasipulilla ja aurinkokuivatuille tomaateilla viimeisteltyä vuohenjuusto-pastasalaatti
- Hedelmäinen leipäjuustosalaatti

Lämpimäksi ruoaksi Mestari valmistaa esivalmistelluista raaka-aineista pöydän päässä suurella pannulla possua ja kanaa perunoiden ja wokki-vihannesten kera. TAI vaikka lempeän lämpöisesti maustettua espanjalaista Paellaa TAI hedelmäistä Creoliruokaa -

Jambalayaa. Lisäksi on tarjolla erilaisia kastikkeita (quacamolea, salsaa, juustokastiketta, creme- fraichea).

- Patonkivalikoima, voita ja tuorejuustolevitettä
 - Jälkiruokana paistettua juustokakkua, marjakastiketta ja kermavaahtoa
- Ruoan hinta on 24 € / vieras

Pikkuruokia (ns. kylmöpöytä)

Pitkälle pöydälle sisustuskankaiden poimuihin on katettu raikkaita ruokia:

- Valikoima miedosti savustettuja pikkukaloja ja sitruunakastiketta
- Lämminsavustettua lohta ja tartarkastiketta
- Kotijuustoa ja vadelmahilloa
- Kreikkalaista salaattia ja salaatinkastiketta
- Kievarin perunasalaattia
- Hedelmäistä kana-pastasalaattia
- Miedosti savustettua Mattilan mureaa nautaa sopivina suupaloina ja cumberlandin kastiketta
- Kievarin leivät, levitettä ja voita
- Jälkiruokana suklaatuorejuustokakkua ja marjakastiketta

Tarjoilun hinta: 21 €/vieras

Vihreitä omenia raikkaasti ja keveästi

Noutopöytä liinoitetaan valkoisella ja raikkaan vihreän sävyisillä sisustuskankailla. Pöytää koristavat lasiset, erikokoiset, kirkkaat vaasit, jotka ovat täytettynä vihreillä omenoilla. Vaasit ovat reilun kokoisia ja korotetaan eri tasoihin kirkkailla lasihyllyillä. Tarjoilu on esillä kulhoissa lajikkeina, joista vieras voi valita mieluisia makuja nautittavaksi:

- Suuri korillinen erilaisia raikkaita, värikkäitä salaatteja lehtinä oliiviöljyä ja vinaigrettiä
- Marinoituja katkarapuja ja aïolia
- Pariloitua suolattua lohta ja tartarkastiketta
- Mattilan Ylikypsää palvattua possua ja inkivääri-omenahilloa
- Melonikolmioita ja rucolaa
- Kirsikkatomaatteja ja kurkkua
- Antipastovalikoima (oliiveja, aurinkokuivattua tomaattia, jalopenoja, artisokan pohjia, paprikaa, tuoreherkkusieniä, balsamico hillottua punasipulia)
- Parmesan – juustolastuja
- Paahdettua sipulia, krutonkeja, pinjan ja auringonkukan siemeniä
- Erilaisia salaatinkastikkeita
- Leipänä tomaatti-focacciota ja tuorejuustolevitettä

Lämpimänä ruokana mestari leikkaa leikkuulaudan ääressä kievarin Isännän savustamaa kalkkunaa. Lisäksi tarjotaan karpalo-punaviinikastiketta, suolaperunoita ja kauden kasviksia.

Jälkiruokana raikas limehyttelökakku

Ruoan hinta on 25,50 € / vieras

Itämaisia tuulahduksia nuorekkaassa pöydässä:

- Katkarapusalaattia (marinoituja katkarapuja, maissia, papuja, parsaa, vihreää)
- Salaattia kikherneistä ja lohesta
- Halloumijuustolla ryyditettyä couscoussalaattia
- Pestolla viimeisteltyä tomaatti-mozzarellasalaattia
- Rucolalla ja aurinkokuivatuilla tomaateille viimeisteltyä vuohenjuusto-pastasalaattia
- Inkiväärillä ja kookoksella marinoitua kananrintaa sopivina viipaleina
- Possun niskaa ja wasabikastiketta
- Patonkia kolmella levitteellä: tapenadea, retiisi-tsatsikia sekä yr்த்தuorejuustoa

Ruoan hinta on 18,50 € / vieras

Sapaksia

Valitse mieleisesi kappale määrä pieniä suupaloja, tuotteet tarjoillaan juhlavasti vadeilla ja voidaan nauttia ns. sormin servettien kera tai pikku lautasilta

- Pieniä kolmioleipiä 1,70 €/kpl
esim. tomaatti-vuohenjuusto, kana-rucola, tonnikala-tsatsiki
 - Pieniä wrappeja (tortilla rullia) 1.70€/kpl
esim. savulohi, vuohenjuusto-rucola, kinkku- aurajuusto
 - Hilmajuusto - kirsikkatomaatti tikkuja 1 €/kpl
 - Kylmäsavulohi-piparjuuri paltoonnappeja 1,80 €/kpl
 - Rapu-kurkkutapaksia 1,50 €/kpl
 - Savuhärkä palttoita 1,80 €/kpl
 - SavuHilma-parsakaalipiirasta pieni pala 1,70 €/kpl
 - Savuporo tai fetajuusto-oliivikierteet 1,60 €/kpl
 - Aura-mantelipallot 1,80 €/kpl
 - Kulhollinen värikästä raikasta salaattia ja balsamico-oliiviöljy kastiketta 1 € / vieras
- Suosittelemme varaamaan suupaloja laatuaan esim. 6 eri laatua 1,5-2,5 kpl vierasta kohden.

Suolainen – makea kahvipöytä

- Kalavoileipäkakku tai lihavoileipäkakku
- Vuohenjuusto-kanapiirasta tai kinkkupiirasta
- Herrasväenleipä
- Limehyytelökakkua
- Vadelma-rahka-suklaatäytekkua

Tarjoilun hinta on 18 € / vieras

Kahvipöydässä viittä laatua

- SavuHilma-parsakaalipiirasta
- Savuporo kierteitä
- Lusikkaleipiä
- Kinuskilla viimeisteltyä sitruuna-kuivakakkua
- Tummaa tryffelitäytekkua Galliano-kermavaahdon kera

Ruoan hinta on 15 € / vieras

Keskustelemme mielellämme eri menuvaihtoehtoista ja toteutamme kokonaisuuksia näiden esimerkkien ulkopuolelta. Ehdotuksia voi muutella, niitä voi yhdistellä keskenään ja niitä voi kehittää edelleen.

KUN HENKILÖKUNTAMME ON HOITAMASSA TILAISUUTTA

Menun hintoihin sisältyvät

- ruokailuun olennaisesti kuuluvat astiat sekä lasisto (alkumalja-, viini-, ruokajuoma)
- tarjoiluastiat
- noutopöydän liinoitus
- ruokajuomina kotikalja, kotimehu ja maito
- kahvi/tee
- arvonlisävero

Lisäksi veloitetaan

- tarjoilutyö

ma-la 39,50 €/työntekijä/tilaisuuspaikalla tehty työtunti

pyhäpäivisin 60 €/työntekijä/tilaisuuspaikalla tehty työtunti

-kuljetusveloitus 65 €/kerta, pääkaupunkiseudulle 140 €/kerta

Tarvittaessa

- kankaiset servetit 1 €/kpl

- pöytäliinat istumapöytiin 2 € / liinoitettu istumapaikka

Yleistä tilaisuuksista

Ruokajuomien tarjoilu sopii hyvin meille ja onnistuu samalla henkilökunnalla kuin on muutoinkin hoitamassa tilaisuutta, kun esim. kaadetaan ensimmäinen kierros ja jätetään sen jälkeen pulloja vieraiden pöytiin itsenäisiä lisäkaatoja varten. Tai juomat voidaan laittaa tarjolle erilliseen juomapöytään toiveidenne mukaan.

Kahvipöytään voitte tuoda halutessanne tarjottavia ja me tuomme niille tarvittaessa vaadit. Voitte myös hankkia halutessanne kakun muualta. Kun kakku tulee muualta, laskee menun kustannus siltä osin. Itsetuomille tarjoiluille tulee tilaajan itse varata myös erityisruokavaliolle omat vaihtoehdot.

Valmistamme tuotteet pääosin laktoosittomina ja gluteenittomina. Varaudumme erityisruokavalioiden ennakoilmoitusten perusteella mahdollisuuksien mukaan. Erityisruokavaliolle ei valmisteta jokaista tarjolla olevaa laatua erikseen, vaan varmistetaan, että henkilö saa riittävästi syödäkseen. Jos halutaan, että valmistetaan jotain tiettyä tuotetta, niin veloitamme tämän erikseen. Noutopöydässä olleet tuotteet ovat omavonttamme mukaan ns. biojätettä, joita ei saa enää terveyslainsäädännön mukaan uudelleen tarjoilla.

Mahdollista neuvottelua varten sovitaan tapaaminen kievarillamme Sastamalassa. Yksityiskohdat voidaan sopia myös pelkästään sähköpostitse tai puhelimitse.

Ruoan laskutus tapahtuu tilatun henkilömäärän mukaan. Henkilömäärä tulee vahvistaa viimeistään viikkoa ennen tilaisuutta. Lapset alle 12-vuotiaat ruokailevat puoleen hin-

taan ja alle 4-vuotiaat ruokailevat veloituksetta. Tilaisuuden laskutus tapahtuu kokonaisuudessaan tilaisuuden jälkeen. Yleisenä käytäntönä on maksuaikana 8 vrk.

Juhlapalvelu varaa riittävästi ruokaa mukaansa ja vie loput ruoat mennessään pois. Mahdollisista tilavuokrasta ja tilojen jälkisiivouksesta huolehtii tilaaja.

Noin 40 vieraan tilaisuus vaatii yleensä yhden työntekijän hoitamaan tilaisuutta. Keskimäärin juhlassa toteutuva työaika on 6–8 tuntia, arkisin 237–316 €, pyhäpäivisin 360–480 €. Luonnollisesti työkustannus ja henkilökunnan tarve on riippuvainen valitusta menusta, tasotavoitteesta ja tilaisuuspaikan olosuhteista.

TARJOILUT ILMAN HENKILÖKUNTAA

Tarjoilut on mahdollista tilat ilman henkilökuntaa valmiina tarjoiluastioissa. Toimitettavia tarjoiluja varataan etukäteen ilmoitettu määrä. Määriä voidaan muuttaa toiveiden mukaan.

Toimitettuihin tarjoiluihin ei sisälly:

- astiat ruokailuun
- esillelaitto tai pois korjaustyö
- ruokajuomat
- kahvi/tee
- noutopöydän liinoitus ja kertaservetit
- erityisruokavalioihin varautuminen

Astiat ruokailuun voi halutessa vuokrata meiltä erikseen.

Toimitettujen tarjoiluiden kuljetusveloitus kerta on kievariltamme Sastamalasta 0–50km arkisin 65 €, pyhinä 120 €
51–120km arkisin 80 €, pyhinä 160 € (muut matkat sovitaan erikseen)

KUINKA EDETÄ SUUNNITTELUSSA

Voitte halutessanne laittaa meille sähköpostiin toivetta menusta ja budjetista, niin keittiömme henkilökunta hinnoittelee menun ja/tai ehdottaa kokonaisuutta, joka sopisi budjettiinne. Laittakaa viestiinne, toivotteko henkilökuntaamme hoitamaan tilaisuuttanne vai onko tarpeenne ainoastaan tarjoiluille.

Keskustelemme mielellämme myös muista järjestelyihin liittyvistä kysymyksistä.

Suunnittelussa mukana

Cateringpalvelu Liekoranta
/ VuoriCatering Oy
Asemakatu 34, Sastamala
03-514 3662, liekoranta@liekoranta.fi
www.liekoranta.fi