



## ESIMERKKEJÄ TOTEUTETUISTA HÄÄTARJOILUISTA 2019

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. Vastaamme erittäin mielellämme lisäkysymyksiin sähköpostitse ja puhelimitse.

### **Perinteinen pitopöytä**

- Kolme kulhollista silliä ja silakkaa
- Savustettua merilohta ja tartarkastiketta
- Keitetyjä perunoita
- Kreikkalaista salaattia ja kievarin salaatinkastiketta
- Waldorfinsalaattia
- Hedelmäistä kana-pastasalaattia
- Suuri maalaistortturuoste 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

Hääkakkuna vadelmakermakakku

Ruoan hinta on 25 € / vieras

### **Kartanotyylinen pitopöytä vuosisadan alun hengessä**

- Suomalaisia miedosti savustettuja pikkukaloja
- Savukalamoussekakkua ja mätikastiketta
- Tuorejuustotäytteisiä kylmäsavulohinappeja ja perinteistä sinappikastiketta
- Keitetyjä perunoita
- Naudan paahtopaistia ohuina viipaleina ja cumberlandinkastiketta
- Maalaiskotijuustoa ja omena-lakkahilloa
- Runsas vadillinen värikkäitä salaatinlehtiä ja kievarin salaatinkestiketta
- Kirsikkatomaatteja ja marinoitua punasipulia
- Isoäidin kurkkuja
- Hedelmäistä leipäjuustosalaattia

*Lämpimänä ruokana* kokonaisuena kypsennettyä lohta kylmän minttu-smetanakastikkeen ja kermaisen suppilovahverokastikkeen kera. Lisäksi tarjotaan duchesse-perunaa, hunaja-porkkanoita ja palsternakkagratiinia

Leipäkori, voita ja tuorejuustolevitettä

Hääkakkuna valkosuklaatuorejuustokakku ja vadelma-karpalokastiketta

Ruoan hinta on 29 € / vieras

(haluttaessa lisäksi toiseksi pääruoaksi esim. porsaan ulkofilee +2,50 €/vieras)

### **Vihreitä omenia raikkaasti ja keveästi**

Noutopöytä liinoitetaan valkoisella ja raikkaan vihreän sävyisillä sisustuskaanilla.

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 äiolia
- Pariloitua suolattua lohta ja tartarkastiketta
- Mattilan Ylikypsää palvuttua 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 salaatinkestikkeita
- Leipänä tomaatti-focacciota ja tuorejuustolevitettä

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

Hääkakkuna raikas limehyttelökakku

Ruoan hinta on 25,50 € / vieras

### **Ruhtinaallisesti Kestikievarin tapaan**

-Kalasataman jääpöytä = noin 80cm x 160cm x 10cm allas, joka on täytetty jäällä. Jäiden päälle on katettu lasivadeille erilaisia kalaherkkuja, joiden kanssa tarjoillaan keitetyjä perunoita.

- Savulohi-moussekakku ja mätikastiketta
- Kotimaisia savustettuja pikkukaloja
- Marinoituja katkarapuja ja aiolia
- Graavia lohta ja sinappikastiketta
- Mestarin sillikaviaaria
- Silakkarullia perinteiseen tapaan maustettuna

Salaattitori = erilaisia vihanneksia, juureksia ja hedelmiä viipaleina, kuutioina ja suikaleina – 20 laatua erilaista laatua tarjolle toriesittelyn tapaan: erilaisia ”salaattien rakennusaineita” kuten fetajuustokuutioita, marinoituja oliiveja, cornichon-kurkkuja, yrttimarinoitua kanaa, meloneja, paahdettua sipulia, maalaisjuustoa, parmesan lastuja ynnä muuta, ynnä muuta...

Lämpimänä ruokana Mestari leikkaa suurella leikkuulaudalla kokonaisena kypsennettyä naudan reittä (n. 40kg). Lisäksi tarjotaan punaviinikastiketta kera, perunalohkoja ja ratatouille-vihanneksia.

Leipäkorissa appelsiini-mäskilimppua ja yrttipatonkia, voita ja tuorejuustolevitettä Hääkakku Tryffelikakkua Galliano – kermavaahdon kanssa

Ruoan hinta on 39 € / vieras

(Menussa käytetään naudan reittä, jos vierasmäärä on minimissään 100 henkilöä. Muutoin menu toteutetaan pienemmillä paisteilla.)

### **Buffet-tarjoilu peileillä, kotimaisia makuja**

Erikokoisille ja -muotoisille isoille peileille on aseteltu kylmiä alkuruokia yksinkertaisen niukasti koristeltuna. Pöydän koristeluna käytetään tilaisuuteen sopivaa sisustuskangasta.

- Kylmäsavulohi-palttoita Hukkasen kalasta
- Savustettua pikku särkiä ja tartarkastiketta
- Marinoitua Liekoveden haukea
- Keitetyjä perunoita
- Kirsikkatomaateilla ja kurkulla viimeisteltyä tuoresalaattia ja salaatinkastiketta
- Waldorfinsalaattia
- Metsäsienikakkua
- Mestarin riistapateeta ja mustaherukkahilloa
- Juustoja Herkkujuustolasta ja kievarin kotijuustoa omena-lakkahillon kera

Saaristolaisleipää, pienen pieniä leipäsiä, voita ja tuorejuustolevitettä.

Lämpimänä ruokana tarjotaan kuha-lohi tournedos valkoviini-voikastikkeen kera TAI pitkään kypsytettyä, miedosti pippuroitua mureaa naudan paistia tunturi-konjakkikastikkeen kera. Lisäksi tarjotaan paahdettuja tuorepunajuuria ja perunapateeta.

Hääkakkuna mustikka-valkosuklaakakkua

Ruoan hinta on 36 € / vieras

### **Osaksi pöytiin tarjoiltu menu** (vaihtoehtoja on runsaasti, kerromme mielellämme lisää)

Kun ruokajuomat on kaadettu, tuovat tarjoilijat *alkukeiton*:

- Cavalla kuohkeutettua ja ravuilla paranneltua nokkoskeittoa TAI maa-  
artisokkakeittoa ryyditettynä tuoreyrtti-vaahdolla TAI savuporo-tuorejuustokeittoa

Istumapöydissä on leipäkoreissa kiviunissa paistettua kakkoa sekä savuvoita

*Lämpimänä ruokana* Mestari leikkaa suuren leikkuulaudan äärellä

- porsaan ulkofileetä ja kokonaisena kypsennettyä lohta

Lisäksi tarjotaan kolmen-pippurin kastiketta, punaviinikastiketta ja tartarkastiketta

sekä parmesan-kermaperunoita, särä-juureksia sekä karamellisoituja sipuleita

Hääkakkuna suklaamarmorikakkua sekä liköörimarinoituja mansikoita

Ruoan hinta on 24 € / vieras

### **Keitolla juhlavasti**

Ruokailu toteutetaan ruokaisalla keitolla, valittavana kahdesta eri keitosta.

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

Jälkiruoka kruunataan kahdella kakulla:

- Passion-vadelmahyytelökakkua mustaherukkakiilteellä

- Päärynä-rahka-suklaatäytekkua

Ruoan hinta on 18 € / 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 kevätsalaatti (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 espanjalaisista Paellaa TAI hedelmäistä Creoliruokaa - Jambalayaa. Lisäksi on tarjolla erilaisia kastikkeita (quacamolea, salsaa, juustokastiketta, creme- fraichea).

- Patonkivalikoima, voita ja tuorejuustolevitettä

Hääkakkuna mangohyytelökakku

Ruoan hinta on 24 € / vieras

### Välimerellinen teema

(Menu voidaan toiveiden mukaan painottaa myös ainoastaan johonkin tiettyyn maahan.)

Alkuruoka katettuna pöytiin kulhoissa ja vadeilla

- Rapu-kurkkutapaksia
- Runsas kulhollinen värikkäitä salaatinlehtiä viimeisteltynä oliiviöljyllä ja tumalla balsamicolla
- Pestolla ryyditetty salaattia mozzarella-palleroista ja kirsikkatomaateista
- Mortadellaa ja Bresaolaa ohuina viipaleina
- Erivärisiä meloninlohkoja
- Machego-juustoa
- Ciapattaa, tapenadea ja statsikia

*Lämmin ruoka* buffet-tarjoiluna - paistipöytä. Mestari leikkaa suurella leikkuulaudalla:

- Ankanrintaa roseena ja rosmariinikastiketta
- Paahdettua karitsanpaistia roseena ja minttuhyytelää

Lisäksi tarjotaan oliiviöljy perunoita, ratatouille-vihanneksia ja glaseerattua endiiviä  
Jälkiruoka joko lautastarjoiluna, tai buffet-pöydässä

- Tiramisukakkua

Ruoan hinta on 36 € / vieras

(vain yksi lämmin ruokavaihtoehto, menun hinta on 32 €/vieras)

### Amerikkalaista tyyliä mukailen

Tarjoilut laitetaan esille samalla kertaa. Tilan mahdollistaessa tuomme paikalle puuhiiligrillin ja noutopöytä voidaan rakentaa grillin läheisyyteen.

*Suuren leikkuulaudan ääreltä Mestarin käsittelystä tarjoillaan:* puuhiiligrillillä kokonaisuena kypsennettyä barbecue possun ulkofileetä sekä kana-kasvivartaita.

Lisukkeina kyytipojaksi punasipulikastiketta, maapähkinäkastiketta, Hottia Chiliä sekä amerikkalaista sinappia. Lisäksi tarjoillaan maissia ja voisulaa, paneroituja sipulirenkaita ja jalopenoja, lohkoperunoita, hedelmäistä coleslowta ja caesar-salaattia sekä anjoviskastiketta.

- Sämpylävalikoima, voita ja tuorejuustolevitettä

Hääkakkuna perinteinen paistettu amerikkalainen juustokakku ja marjakastiketta sekä kermavaahtoa.

Ruoan hinta on 26 € / vieras

Pääruokia valmistamme periaatteessa mistä raaka-aineesta tahansa (villisikaa, kokonaisia possuja, härän kuveeta, vasikkaa, karitsan potkaa, possun lapaa...). Keskustelemme mielellämme eri menuvaihtoehdoista ja toteutamme kokonaisuuksia näiden esimerkkien ulkopuolelta.

### Kakkupöytä

Vaihtoehtoisesti kahvin kanssa edellisiin ehdotuksiin ”kakkutaivas”: runsaan kangasmeren syleilyssä on erikokoisilla vadeilla sekä Liekorannan omia että hyviksi

tunnettujen leipureitten parhaita luomuksia. Suurella pöydällä kohotettuna eri tasoihin, harkitusti ”sikin sokin” on xx erilaista kakkua. Kakkujen määrä vaihtelee vierasmäärän mukaan, esim. 100 henkilölle varataan 8 erilaista kakkua. Lisäkustannus on 7 € / vieras.

**Ehdotuksia voi muutella, niitä voi yhdistellä keskenään ja niitä voi kehittää edelleen. Hinnat ovat ennakkohintoja, joita korjataan, jos kustannuksissa tapahtuu oleellisia muutoksia juhlapalvelusta riippumattomista syistä.**

#### **KUN HENKILÖKUNTAMME ON HOITAMASSA TILAISUUTTA**

Menun hintoihin sisältyvät

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

#### **Lisäksi veloitetaan**

- tarjoilutyö 39,50 €/työntekijä/tilaisuuspaikalla tehty työtunti
- kuljetusveloitus 78 €/kerta, pääkaupunkiseudulle 120 €/kerta, Suomenlinnaan 140 €/kerta

#### **Tarvittaessa veloitetaan**

- kankaiset servetit 0,80 €/kpl
- pöytäliinat istumapöytiin 1,80 € / 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. Halutessanne henkilökunnastamme voi kaksi henkilöä jäädä hoitamaan juomatarjoilua tilaisuuden loppuun saakka.

Kahvipöytään voitte tuoda halutessanne tarjottavia ja me tuomme niille tarvittaessa vadit. 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.

Yöpalan voi halutessaan hoitaa kokonaan itse, tilata meiltä tarjoiluja tietyn määrän ja hoitaa itse tai sitten niin, että meidän henkilökuntamme on hoitamassa iltapalaa meiltä tulevilla tarjoiluilla. Esim. hodarin baaria hoitamaan tarvitaan kaksi työntekijää ja ruoan laskutus menee paikalla olevien vieraiden mukaan. Hääateriaalla olleet tuotteet ovat omavalvontamme mukaan ns. biojätettä, joita ei saa enää terveyslainsäädännön mukaan uudelleen tarjoilla.

Valmistamme tuotteet pääosin laktoosittomina ja gluteenittomina. Varaudumme erityisruokavalioihin 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.

Tilaisuuden voi varata meiltä maksamalla varausmaksun. Varausmaksua peritään 200 €, joka vähennetään laskun loppusummasta tilaisuuden jälkeen. Tilaisuuden peruuntuessa varausmaksua ei palauteta. Alustavia varauksia emme vastaanota. Varaus muuttuu sitovaksi varausmaksun maksamisen jälkeen.

Varausmaksun maksamisen jälkeen voidaan sopia suunnittelu palaverin aika. Yleensä tapaamiseen on hyvä varata aikaan n. 1,5–2 tuntia ja pidämme tapaamiset yleensä noin puoli vuotta ennen häätilaisuutta. Tapaaminen voidaan pitää kievarillamme Sastamalassa tai esim. asuinpaikkakunnallanne kahvilassa tms. Yksityiskohdat voidaan sopia myös pelkästään sähköpostitse tai puhelimitse.

Ruoan laskutus tapahtuu tilatun henkilömäärän mukaan. Henkilömäärä tulee vahvistaa viimeistään viikkoa ennen tilaisuutta. Orkesteri ja esiintyjät ruokailevat lasten hinnalla, kun esiintyjät eivät osallistu varsinaiseen hääröruokailuun. Lapset alle 12-vuotiaat ruokailevat puoleen hintaan ja alle 4-vuotiaat ruokailevat veloitusetta. Tilaisuuden laskutus tapahtuu kokonaisuudessaan tilaisuuden jälkeen. Yleisenä käytäntönä on maksuaikana 8 vrk.

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

Tässä esimerkki aikataulu, miltä tilaisuuden kulku voisi näyttää meidän puolestamme:

esim. klo 15,00 vihkiminen

n. klo 16,00 (?) alkaen saapuminen juhlapaikalle

onnittelut, alkumaljat, alkupuheet

n. klo 16,30 ruokailu noutopöydästä

n. klo 18,30 ruokailu ohitse

ohjelmaa (kesto ?) (olisi hyvä varata aikaa esim. 0,5–1h, että saamme pöydät siistittyä ja kahvin esille)

n. klo 19,30 kakun leikkaus ja kahvitus

n. klo 20,30 kahvitus ohitse

Karkea kustannusarvio esimerkki tarjoiluiden lisäksi 100 vieraan mukaan:

kuljetus 78 €

mahd. pöytäliinat 100 hlö x 1,80 € = 180 € (liinoitettu istumapaikka perusteinen, voitte hankkia itse halutessanne)

mahd. kankaiset servietit 100 hlö x 0,80€ = 80 € (kertaservietit sisältyvät hintaan)

työkustannus arvio klo 13–22,30=9,5h (-10) x 4 hlö = 1482 € (-1560 €)

Luonnollisesti työkustannus on riippuvainen toteutuvasta aikataulusta, lopullisesta henkilömäärästä, valitusta tarjoilutavasta jne.).

Jos vierasmäärä on lähempänä 80 henkilöä, niin tilaisuus voidaan tehdä kolmella tekijällä jne.

### **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 tarpeen ainoastaan tarjoiluille.

Keskustelemme mielellämme myös muista järjestelyihin liittyvistä kysymyksistä.



Suunnittelussa mukana

Cateringpalvelu Liekoranta  
/ VuoriCatering Oy

Asemakatu 34, Sastamala

03-514 3662

[liekoranta@liekoranta.fi](mailto:liekoranta@liekoranta.fi)

[www.liekoranta.fi](http://www.liekoranta.fi)