



ESIMERKKEJÄ TOTEUTETUISTA HÄÄTARJOILUISTA 2020

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 tarjoiluvalmiina 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

Perinteinen pitopöytä. Valitse vaihtoehtoista.

- Savustettua lohta ja tartarkastiketta
- Keitettyjä perunoita
- Kreikkalaista salaattia TAI hedelmäinen vihersalaatti ja Kievarin salaatin kastiketta
- Waldorfin salaattia TAI Kievarin perunasalaatti (kirkas TAI majoneesi & smetana- poh-jainen)
- Hedelmäistä kana-pastasalaattia TAI metsäsienisalaattia
- Pestomarinoitu tomaatti-mozzarellasalaatti TAI vinaigrettella pirstetty melonifeta-juustosalaatti
- Suuri maalaiskotijuusto ja vadelmahilloa TAI yr்த்தituorejuustolla koristeltuja kananmu-nanpuolikkaita
- Lämpimänä ruokana yr்த்தivalkosipulimarinoitua kanaa TAI Kievarin kanaa samettisen pehmeässä smetana-tomaattikastikkeessa TAI porsaan suolattua fileettä ja pehmeän pippurinen kastike.
- Perunavaihtoehtoina keitetyt perunat, kermaiset perunat ilman eri maustetta TAI valkosipuli-/yr்த்தijuustoperunat. Lisäksi lihapyöryköitä.
- Kasvislisäke vaihtoehdot: juustoinen kasvisgratiini TAI kermaiset aurajuustoporkkanat TAI hunajapaahdetut porkkana TAI paahdetut kauden kasvikset.
- Kievarin leipäkori, voita ja tuorejuustolevitettä

Leipäkori, voita ja tuorejuustolevitettä

Kahvia/teetä ja täytekakku (mansikka/vadelma/hedelmä) TAI tuorejuustokakku (makuvaihtoehtoja on monia).

Ruoan hinta on 28 € / vieras

Kartanotyylinen pitopöytä vuosisadan alun hengessä

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

Lämpimänä ruokana kokonaisena kypsennettyä lohta kylmän minttu-smetanakastikkeen ja kermaisen suppilovahverokastikkeen kera. Lisäksi tarjotaan haluamanne perunavaihtoehto, hunajaporkkanoita ja gratinoituja juureksia.

Leipäkori, voita ja tuorejuustolevitettä

Hääkakkuna valkosuklaatuorejuustokakku ja vadelma-karpalokastiketta

Ruoan hinta on 32 € / 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 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 tomaattifocaccia ja tuorejuustolevitettä

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

Hääkakkuna raikas limehyttelökakku

Ruoan hinta on 29,00 € / vieras

Metsäinen menu

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

- Kylmäsavulohiherkkua ja ruisnappeja
- Savustettuja pikku särkiä ja tartarkastiketta
- Marinoitua haukea
- Keitettyjä perunoita
- Kirsikkatomaateilla ja kurkulla viimeisteltyä tuoresalaattia ja salaatinkastiketta
- Waldorfinsalaattia
- Metsäsienipiirasta
- Riistapateeta ja mustaherukkahilloa
- Juustoja Herkkujuustolasta ja kievarin kotijuustoa omena–lakkahillon kera

Saaristolaisleipää, pienen pieniä leipäsiä, voita ja tuorejuustolevitettä.

Lämpimänä ruokana tarjotaan lohta valkoviini–voikastikkeen kera TAI pitkään kypsytettyä, miedosti pippuroitua mureaa nautan paistia tunturi–konjakkikastikkeen kera. Lisäksi tarjotaan paahdettuja tuorepunajuuria ja perunapateeta.

Hääkakkuna mustikka–valkosuklaakakkua

Ruoan hinta on 39 € / vieras

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

Kun ruokajuomat on kaadettu, tuovat tarjoilijat alkukeiton:

- Alkukeittovaihtoehtoja on monia, ota yhteyttä niin kerromme lisää
- Istumapöydissä on leipäkoreissa kiviunissa paistettua kakkoa sekä savuvoita
- Lämpimänä ruokana kokki 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 27 € / 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, esimerkiksi:

- Passion–vadelmahyytelökakkua mustaherukkakiilteellä
- Päärynä–rahka–suklaatäytekkua

Ruoan hinta on 21 € / 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)
- Provençalainen kevätsalaatti (kirsikkatomaatteja, kuorittua keltaista paprikkaa, 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

Hääkakkuna juustokakku hedelmäisellä tai marjaisella makumaailmalla

Ruoan hinta on 27 € / vieras

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 39,90 €/työntekijä/tilaisuuspaikalla tehty työtunti
 - kuljetusveloitus min. 80 €/kerta lähialueille (max 50 km), pyhäpäivisin 160 €.
- Tarvittaessa veloitetaan
- kankaiset servetit 1,00 €/kpl
 - pöytäliinat istumapöytiin 2,00 € / 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 henkilökuntaamme voi jäädä hoitamaan juomatarjoilua tilaisuuden loppuun saakka. 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. hodaribaaria 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 erityisruokavaliioihin ennakoilmoitusten perusteella mahdollisuuksien mukaan.

Erityisruokavaliioille 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 aika suunnittelupalaveriin. Yleensä tapaamiseen on hyvä varata aikaan tunti ja pidämme tapaamiset yleensä noin puoli vuotta ennen häätilaisuutta. Yksityiskohdat voidaan sopia myös pelkästään sähköpostitse tai puhelimitse.

Ruoan laskutus tapahtuu tilatun henkilömäärän mukaan. Henkilömäärä tulee vahvistaa viimeistään 10 vrk ennen tilaisuutta. Orkesteri ja esiintyjät ruokailevat lasten hinnalla, kun esiintyjät eivät osallistu varsinaiseen hääruokailuun. Lapset alle 12-vuotiaat ruokailevat puoleen hintaan 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 tilavuokrista ja tilojen jälkisiivouksesta huolehtii tilaaja.

Esimerkki aikataulusta, 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. 0,5–1 h, 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 80 €

mahd. pöytäliinat 100 hlö x 2,00 € = 200 €

mahd. kankaiset servietit 100 hlö x 1,00 € = 100 € (kertaservietit sisältyvät hintaan) työkustannus arvio klo 13–22,30=9,5h (-10) x 4 hlö = 1516,20 € (-1596 €)

Luonnollisesti työkustannus on riippuvainen toteutuvasta aikataulusta, lopullisesta henkilömäärästä, valitusta tarjoilutavasta jne. Jos vierasmäärä on esim. lähempänä 80 henkilöä, niin tilaisuus voidaan tehdä kolmella tekijällä.

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 korjaus
- 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 80 €, pyhinä 160 € 51–120 km arkisin 120 €, pyhinä 240 € 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.

Suunnitellaan yhdessä teidän näköisenne juhlapäivä!

Liekoranta / Kievarin Herkku Oy

Asemakatu 34

38210 Sastamala

P. 03 514 3662

liekoranta@liekoranta.fi

liekoranta.fi