



ESIMERKKEJÄ TOTEUTETUISTA TARJOILUISTA

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. Vastamme erittäin mielellämme lisäkysymyksiin sähköpostitse ja puhelimitse.

Perinteinen pitopöytä. Valitse vaihtoehtoista.

- Savustettua lohta ja tartarkastiketta
 - Keitettyjä perunoita
 - Kreikkalaista salaattia TAI hedelmäinen vihersalaatti ja Kievarin salaatinkastiketta
 - Waldorfinsalaattia 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 kananmunanpuolikkaita
 - 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 salaatinkestiketta
- Kirsikkatomaatteja ja marinoitua punasipulia
- Isoäidin kurkkuja
- Hedelmäistä leipäjuustosalaattia

Lämpimänä ruokana kokonaisuena 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 sisustuskankeilla. 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 äiöliä
- 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 salaatinkestikkeita
- 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 naudan 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

- porsaansisikkoa ja kokonaisuutena 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–suklaatäytekakkua

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 leipäkruunonkeja sekä oliiviöljy-balsamiviinietikka kastike)
- Provençalainen 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 espanjalaista Paellaa TAI hedelmäistä Creoliruokaa - Jambalayaa. Lisäksi on tarjolla erilaisia kastikkeita (quacamolea, salsaa, juustokastiketta, creme fraichea).

- Patonkivalikoima, voita ja tuorejuustolevitettä

Häkkäkkuna juustokakku hedelmäisellä tai marjaisella makumaailmalla

Ruoan hinta on 27 € / vieras

Suolainen – makea kahvipöytä

- Kalavoileipäkakku tai lihavoileipäkakku
- Vuohenjuusto-kanapiirasta tai kinkkupiirasta
- Herrasväenleipiä
- Limehytelökakkua
- Täytekakkua ja tuorejuustokakkua makunne mukaisesti

Ruoan hinta on 21 €/ vieras

Kahvipöydässä viittä laatua

- SavuHilma-parsakaalipiirasta
- Savuporo kierteitä
- Herrasväenleipiä
- Kinuskilla viimeisteltyä tiikerikakkua
- Täytekakkua makunne mukaan

Ruoan hinta on 18 €/ 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
- kankaaiset 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 juomapöytäan 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.

Valmistamme tuotteet pääosin laktoosittomina ja gluteenittomina. Varaudumme erityisruokavaliioihin ennakkoilmoitusten perusteella mahdollisuuksien mukaan.

Erytisruokavaliioille 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.

Ruoan laskutus tapahtuu tilatun henkilömäärän mukaan. Henkilömäärä tulee vahvistaa viimeistään 10 vrk ennen tilaisuutta. 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.

Noin 40 vieraan tilaisuus vaatii yleensä yhden työntekijän hoitamaan tilaisuutta. Keskimäärin juhlassa toteutuva työaika on 6–8 tuntia, arkisin 239,40–319,20 €, pyhäpäivisin 370–490 €.

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 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