



## Catering 2022, Merikoivula

### MENU 1

Vihersalaattia, leipäjuustoa, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja balsamikastiketta | l,g  
Melonisalaattia | l,g ja  
Talon salaatinkastiketta | l,g  
Pesto-pastasalaattia ja paahdettua kanaa | l

Kylmäsavustettua lohta | l,g  
ja sitruuna-aiolia | l,g  
Poromoussea ruisnapilla | l  
Maitojuustoa ja mangochutney | vl,g

Maalaisleipää ja voita | l

Porsaanposkea punaviinikastikkeessa | l,g  
Voissa paahdettua perunaa | l,g  
Mausteista lanttua ja porkkanaa | l,g

Valkosuklaakakkua ja tuoreita marjoja | l  
TAI  
Mansikkajuustokakkua ja minttua | l

### MENU 2

Vihersalaattia, mansikkaa ja cashew-pähkinöitä | l,g  
ja talon salaatinkastiketta | l,g  
Caesarsalaattia, pekonimurua, parmesanjuustoa ja leipäkrutonkeja | l  
Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja tummaa balsamikastiketta | vl,g

Lohichevicheä chilillä ja korianterilla | l,g  
Rapuskagenia ja saaristolaisleipää | l  
Voissa pyöräytettyä uuden sadon perunaa | l,g

Yrttifocacciaa, talon saaristolaisleipää ja voita | l

Häränrintaa tummassa rosmariinikastikkeessa | l,g  
Kermaisia viipaleperunoita | l,g  
Paahdettuja vihanneksia | l,g

Mango-passionkakkua | l



**MENU 3 (merellinen)**

Vihersalaattia, kirsikkatomaattia | l,g  
ja talon salaatinkastiketta | l,g  
Kahden juuston pastasalaattia | l  
Caesarsalaattia, jokirapuja, parmesanjuustoa ja leipäkrutonkeja | l  
Talon silli- ja silakkalajitelma | l,g  
(katajanmarjasilakkaa, suutarinlohta, mustaherukasilliä, sinappisilliä)  
Graavisiikatartaria ja mätiä saaristolaisleivällä | l,g  
Kananmunia ja ruohosipulicremeä | l,g  
Keitettyä tilliperunaa  
(Uutta perunaa ja kevätsipuli-voikastiketta | l,g)  
  
Talon saaristolaisleipää ja sormisuolattua voita | l

Paahdettua merilohta ja  
hollandaisekastiketta | l,g  
Uunijuureksia ja parmesania | l,g  
Skånen perunaa | l,g  
  
Vaniljajuustokakkua ja tyrnimarjaa | l

**MENU 4 (perinteinen)**

Hedelmäistä vihersalaattia | l,g  
ja talon salaatinkastiketta | l,g  
Kirkasta perunasalaattia | l,g  
  
Kananmunanpuolikkaita ja ruohosipulicremeä | l,g  
Piimäjuustoa ja viikunahilloketta | vl,g  
Lämminsavustettua lohta | l,g  
Graavattua lohta | l,g  
Keitettyä tilliperunaa | l,g  
  
Maalaisleipää, ruisleipää ja voita | l

Ylikypsää possua | l,g  
Konjakki-kermakastiketta | l,g  
Uunijuureksia | l,g  
Lihapyöryköitä | l,g

Mansikkakermakakkua | l  
TAI  
Kinuskikermakakkua | l



### **MENU 5**

Mansikka-mozzarellasalaattia | l,g  
ja tummaa balsamikastiketta | l,g  
Pikkelöityä punasipulia | l,g  
Coleslaw-salaattia | l,g

Moniviljapatonkia ja levitettä | l

Grillikylkeä BBQ | l,g  
Makkaralajitelma ja sinappia | l  
Valkosipulimajoneesia | l,g  
Grillattua tomaattia ja tuoretta ananasta | l,g  
Lämmintä perunasalaattia | l,g

***(Lämpimät ruuat on mahdollista tarjoilla grillistä ja isoilta pannuilta)***

Kauramurupirakkaa kesän marjoilla ja vaniljavaahtoa | l

### **MENU 6 (kokopäivän kokous)**

Aamukahvit

Täytettyjä ruisleipiä | l  
Tuoreita hedelmiä | l,g  
Kahvia, teevalikoima

Lounas

Päivän lounas listalta esim. Bearnaisebroileria ja riisiä,  
2x salaattia, leipäkori ja levitettä, kotikaljaa ja maitoa

Iltapäiväkahvit

Makeaa kahvileipää | l  
Kahvia, teevalikoima



**MENU 7 (päivä/iltakokous)**

Suolaista kahvileipää

Makeaa kahvileipää

Tuoreita hedelmiä

Kahvia, teevalikoima

**AAMIAINEN villoihin 8hlö**

sämpylöitä

croisanteja

karjalanpiirakoita

levitettä

leikkelettä

juustoa

vihanneksia

suolakurkkua

keitettyjä kananmunia

nakkeja

munakokkelia

paistettua pekonia

\*

jugurttia

granolaa

hedelmiä

tuoremehua

\*

kahvia, teetä ja kaakaota

makea piirakka pala

Minimitilaus on 10 hengelle.

Tarjous laaditaan tapauskohtaisesti henkilöluvun ja ruokailukertojen perusteella.

Erytisuokavaliot otetaan huomioon ennakko ilmoituksella

Henkilöluku tulee ilmoittaa viimeistään 14 päivää ennen tilaisuutta ja se toimii tilaisuuden laskutusperusteena..

Tarjous sisältää valitun menun, kuljetuskustannukset, pöytäliinat, servietit ja tarjoilutyön.

**Peruutusehdot:** Tilauksen kuluton peruutus on mahdollista tehdä viimeistään kuukautta ennen tilaisuutta.

Mikäli peruutus tehdään tämän jälkeen, veloitamme 50% menukokonaisuuden hinnasta arvioidun henkilömäärän mukaisesti, ilman työtunteja.