



Catering 2026, Merikoivula

JUHLAMENU 1: 39 €/hlö

Raikasta vihersalaattia, kirsikkatomaattia ja pinjansiemeniä | l,g
Endiivisalaattia aurajuustomurulla | l,g
Couscoussalaattia ja fetamuraa | l

Sokerisuolattua lohta ja tillikurkkua | l,g
Lämminsavustettua lohta ja tartarkastiketta | l,g

Ahoskan leipävalikoima | l
Tuorejuustoa ja sormisuolattua voita | l,g

Pitkään haudutettua porsaanposkea
timjamikastikkeessa | l,g
Krossattua perunaa | l,g
Pikkelöityä punakaalia ja
paahdettua paprikaa | l,g
~~~

Valkosuklaakakkua ja pensasmustikoita | vl

### JUHLAMENU 2: 45 €/hlö

Mansikkaista salaattia ja balsamicokastiketta | l,g  
Briejuusto-päärynä-salaattia ja saksanpähkinää | l,g  
Caesarsalaattia, parmesanjuustoa  
ja leipäkrutonkeja | l  
Gnocchisalaattia ja italialaista ndujaa | l

Naudan paahtopaistia, dijon-creemiä  
ja graavattua keltuaista | l,g  
Chilimarinoituja jättirapuja | l,g  
Lohitartaria ja saaristolaisleipächipsejä | l

Ahoskan leipävalikoima | l  
Tuorejuustoa ja sormisuolattua voita | l,g

Pulled beef ja chipotlekastiketta | l,g  
Kermaisia perunoita | l,g  
Hiillostettua porkkanaa | l,g  
~~~

Suklaamoussekakkua ja tuoreita marjoja | l



MENU 3, SYKSYN HERKUT: 38 €/hlö

Vihersalaattia, leipäjuustoa, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja balsamikastiketta | l,g
Ohrasalaattia ja herkkusieniä | l
Marinoituja kasviksia ja varsiparsakaalia | l,g

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja tummaa balsamikastiketta | l,g
Riistapaistia, parmesancremeä ja pikkelöityä punasipulia | l,g

Porkkanaleipää ja voita | l

Chimicurrimarinoitua kanaa | l,g

Jugurttikastiketta | l,g

Paahdettua perunaa | l,g

Vaahterasiirappimarinoituja

juureksia | l,g

~~~

Vaniljajuustokakkua ja uuniomenaa | l,g

**MENU 4, MAALAISMENU: 37 €/hlö**

Paahdettua punajuurta ja balsamicokastiketta | l,g

Maalaissalaattia, paahdettua perunaa, papuja

ja rapeaa pekonimurua | l,g

Isoäidin tillikurkkuja | l,g

Piimäjuustoa ja viikunahilloketta | l,g

Graavattua lohta ja piimäkastiketta | l,g

Paholaisen munia | l,g

Keitettyä tilliperunaa | l,g

Ahoskan leipävalikoima | l

Tuorejuustoa ja sormisuolattua voita | l,g

16h haudutettua possua | l,g

Uunijuureksia | l,g

Lihapyöryköitä | l,g

~~~

Kuningatarkermakakkua | l



MENU 5 SAARISTON ANTIMET: 47 €/hlö

Vihersalaattia, kirsikkatomaattia ja Ahoskan salaattinkastiketta | l,g
Välimeren pastasalaattia | l
Caesarsalaattia, paahdettua parmankinkkua, parmesanjuustoa ja leipäkruunonkeja | l

Sillikaviaaria | l,g
Rapuskagenia ja paahtoleipää | l
Ranskalaista sipulisilliä | l,g
Graavattua siikaa | l
Kananmunanpuolikkaita ja sitruunaista ruohosipulicremeä | l,g
Uutta perunaa ja kevätspulivoikastiketta | l,g

Talon saaristolaisleipää ja vaahdotettua voita | l

Paahdettua lohta | l,g
Valkoviinikastiketta | l,g
Paahdettua varsiparsakaalia | l,g
Skånen perunaa | l,g
~~~

Tyrnimarjajuustokakkua ja  
paahdettua valkosuklaata | vl

**MENU 6, GRILLIMENU: Hinta 35€/hlö (grillikylki)**  
**Hinta 40€/hlö (entrecote)**

Halloumjuustosalaattia, mansikkaa ja balsamicosiirappia | l,g  
Chili-coleslawsalaattia | l,g  
Kirsikkatomaattia, pikkelöityä punasipulia ja marinoituja oliiveja | l,g

Ahoskan leipävalikoima | l  
Tuorejuustoa ja sormisuolattua voita | l,g

1)Porsaan grillikylkeä BBQ-kastikkeella | l,g  
**tai vaihtoehtoisesti**  
2)Naudan Entrecote yrttivoikastikkeella | l,g

Makkaralajitelma ja sinappia | l  
Aiolia | l,g  
Grillattua kaalia | l,g  
Paahdettua maalaisperunaa | l,g  
~~~

New York Cheesecake ja hedelmäsalsaa | l



MENU 7, KASVIMENU: 37 €/hlö

Raikasta romainesalaattia sitruuna-rucolavinaigrettellä, kirsikkatomaattia ja pinjansiemeniä | l,g

Marinoitua buffalomozzarella | vl,g

Rapeaa kukkakaalisalaattia | l,g

Kirkasta perunasalaattia | l,g

Marinoituja herkkusieniä | l,g

Punajuuri-fetapyrettä ja ruislastua | l

Ahoskan leipävalikoima | l

Tuorejuustoa ja sormisuolattua voita | l,g

Grillattua kaalia ja jugurttikastiketta | l,g

Sieni-linssimuhennosta | l,g

Parmesanperunaa | l,g

Paahdettuja vihanneksia | l,g

~~~

Vaniljaista porkkanakakkua | l

**MENU 8, JUHLAVUODEN MENU:45 €/hlö**

Raikasta vihersalaattia ja herukkakastiketta | l,g

Tabbouleh-salaattia | l

Paahdettua kurpitsaa ja fetamurua salaattipedillä | l,g

Hölskykurkkuja | l,g

Parsakaali-kikhernesalaattia ja gremolataa | l,g

Sokerisuolattua lohta ja piimäkastiketta | l,g

Beef tartaria, dijon-creemiä ja graavattua keltuaista | l,g

Paholaisen munia | l,g

Rouheista patonkia ja vaahdotettua voita | l

Pitkään haudutettua naudan poskea | l,g

Cafe De Paris- maustevoita | l,g

Karamelli-sipulikastiketta | l,g

Krossattua perunaa | l,g

Kauden juureksia | l,g

~~~

Biscoff-kinuskijuustokakkua | l



MENU 9 (kokopäivän kokous), 30 €/hlö

Aamukahvit

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

Lounas

Päivän lounas listalta

esim. lempeän tulista bearnaisekanaa ja riisiä, 2x salaattia, leipäkori ja levitettä, kotikaljaa ja maitoa

Iltapäiväkahvit

Makeaa kahvileipää | I
Kahvia, teevalikoima

MENU 10 (päivä/iltakokous), 22 €/hlö

Suolaista kahvileipää

Makeaa kahvileipää

Tuoreita hedelmiä

Kahvia, teevalikoima





AAMIAINEN villoihin väh. 8hlö

Ovelle tuotuna: 31 €/hlö, esille laitettuna: 38 €/hlö

sämpylöitä
croissantteja
karjalanpiirakoita
levitettä
leikkelettä
juustoa
vihanneksia
suolakurkkua
keitettyjä kananmunia
nakkeja
munakokkeita
paistettua pekonia

*

jugurttia
granolaa
hedelmiä
tuoremehua

*

kahvia, teetä ja kaakaota
makea piirakka pala

Tarjoilun minimitalaus on 20 hengelle.

Hinnat sisältävät alv:n 13,5% ja ruokien kuljetuksen juhlapaikalle.

Alle 11-vuotiaat ruokailevat ½ hintaan ja alle 4-vuotiaat veloituksetta.

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

TARJOILUTYÖ

Tarjoilijan tuntityö 39,50€/h, sunnuntain tuntityö 58€/h

Veloitus tehdään todellisen työajan mukaan. Tarve 1-2 tarjoilijaa, riippuen henkilömäärästä.

PÖYTÄLIINAT/SERVIEITIT

Duni Evolin kuitukangaspöytäliina

7,50 €/kpl

Kangaspöytäliina

10,00 €/kpl

Duni kuitukangasservietit (ruoka+kahvi)

sisältyy menujen hintaan