

SAVUSAUNA MENUT 2022-2023

Laskutus vahvistetun henkilömäärän mukaan, kuitenkin vähintään minimihenkilömäärän mukaan (6 henkilöä tai 6 annosta yhtä kokonaisuutta). Yhteen tilaisuuteen voi valita yhden menukokonaisuuden, erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksen mukaisesti ilman lisämaksua. Ruokalajien muutoksista / vaihdoksista menuissa veloitamme + 5 € / henkilö lisämaksun vahvistetun kokonaishenkilömäärän mukaan laskettuna.

Palvelun sujuvuuden kannalta toivomme, että tilaus tehdään viimeistään 10 vuorokautta ennen tilaisuutta.

Menuit pitävät sisällään astiat tarjoiluiden nauttimiseen ja kankaisen lautasliinan. Elämyskokki ja/tai tarjoilija on paikalla ruokailun ajan huolehtimassa asiakkaiden tilaisuudesta ja tarjoilusta.

Savusaunojemme elämysravintoloissa sauna- ja ruokajuomat tarjoillaan ennalta sovitun mukaisesti, huomioitahan että tarjolla on vain rajallinen valikoima ja voitte esittää halutessanne toiveita juomien suhteen. Juomat veloitetaan toteutuneen kulutuksen mukaan avattujen pullojen perusteella ja lisätään ryhmän yhteislaskulle tilaisuuden päätteeksi. Tarjoiluita ei ole mahdollista maksaa paikan päällä savusaunalla vaan ryhmä voi maksaa kokonaisuuden vastaanottoomme tilaisuuden jälkeen.

Savusaunat ja elämysravintolat ovat anniskelualuetta, joten omien juomien nauttiminen ei ole sallittua.

SAVUSAUNA MENUT

MENU 1, 72€/hlö

Savustettua bataattia, inkivääriä & piimää L,G

Inkiväärillä maustettua silkkisen sileää bataattia piimään keitettynä

Leivinuunissa kypsytettyä poron entrecotea L,G

Paahdettua porkkanaa & sipulia, oluella maustettua lihalientä & rapeaa valkosipuli-perunaa

Räiskäleet L

Voissa paistetut pitsireunaiset räiskäleet kermavaahdon & mustikkakompotin kera.
Nokipannukahvi- / teeannos +6 €/henkilö

MENU 2, 67€/hlö

Hernekeittoa & hapankermaa L

Kermaista hernekeittoa, konjakilla höystettyä hapankermaa & parmesaani sipsejä

Kevyesti savustettua kirjolohta L

Paahdettua kukkakaalia, voissa haudutettuja herneitä & savukreemiä

Persikkaa & mascarponea

Paistettuja persikoita & tuoreita vadelmia & mascarponevaahtoa
Nokipannukahvi- / teeannos +6 €/henkilö

MENU 3, 64€/hlö

Paahdettua naudan fileetä & katajanmarjaa M,G

Ohueksi viipaloitua naudan fileetä & katajanmarjamajoneesia, kapriksia & punasipulihilloketta

Porsaan potkaa L,G

Valurautapadassa pitkään haudutettua porsaan potkaa, puikulapottuvoita & juureksia

Piimä-valkosuklaa kuksat VL,G

Valkosuklaalla kruunattu piimävanukas & marinoituja suohilloja
Nokipannukahvi- / teeannos +6 €/henkilö

MENU 4, 76€/hlö

Riisipiirakkaa & savulohta L

Riisipiirakan höysteenä höyrytettyä kananmunaa & ruohosipulilevitettä, loimutettua kylmäsavulohta & tillipiimää

Kammin brisketti L

Yön yli kypsytettyä, savustettua naudan rintaa & mustapippuri cheddaria, viskibarbeque-kastiketta & punasipulihilloketta
Vierumäen focacciaa & paprika-aiolia

Mustikkamöllöä L

Mustikkaa, jogurttia & ruista.
Nokipannukahvi- / teeannos +6 €/henkilö

SAVUSAUNAN BUFFET SYKSY / TALVI 2022-2023

**Pyydämme huomioimaan, että nämä menut tarjoillaan noutopöydästä.
Elämyskokkiemme valmistamat menukokonaisuudet löytyvät erikseen.**

Laskutus vahvistetun henkilömäärän mukaan, kuitenkin vähintään minimihenkilömäärän mukaan (6 henkilöä tai 6 annosta yhtä kokonaisuutta). Yhteen tilaisuuteen voi valita yhden menukokonaisuuden, erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksen mukaisesti ilman lisämaksua. Ruokalajien muutoksista / vaihdoksista menuissa veloitamme + 5 € / henkilö lisämaksun vahvistetun kokonaishenkilömäärän mukaan laskettuna.

Palvelun sujuvuuden kannalta toivomme, että tilaus tehdään viimeistään 10 vuorokautta ennen tilaisuutta. Muut tilaukset toimitamme mahdollisuuksien mukaan. Catering-tilauksia toimitetaan klo 07.30 – 21.00 välisenä aikana. Näiden aikojen ulkopuolella poikkeavan toimitusajan lisäveloitus 110 € / toimituskerta.

Illallismenussa tilauksen kokonaissumman muodostaa palveluveloitus, joka on tilaisuuskohtainen ja lisäksi valittu menu määrittää tarjoiluiden arvon. Tarjoilija on paikalla ruokailun ajan huolehtimassa asiakkaiden tilaisuudesta ja tarjoilusta.

Menut pitävät sisällään tarjoilut noutopöytään katettuna, astiat tarjoiluiden nauttimiseen ja kankaisen lautasliinan. Savusaunojemme elämysravintoloissa ruokajuomat tarjoillaan ennalta sovitun mukaisesti, huomioitathan että tarjolla on vain rajallinen valikoima. Juomat veloitetaan toteutuneen kulutuksen mukaan avattujen pullojen perusteella ja lisätään ryhmän yhteislaskulle tilaisuuden päätteeksi. Tarjoiluita ei ole mahdollista maksaa paikan päällä saunalla vaan ryhmä voi maksaa kokonaisuuden vastaanottoomme tilaisuuden jälkeen.

Palveluveloitus, savusaunamenu 6-20 henkilöä 250 €
Palveluveloitus, savusaunamenu 21-30 henkilöä 350 €

SAVUSAUNAN BUFFETMENUT

SAVUSAUNAN MAKKARAMENU 54€

Rasilaisen hapankaalisalaattia M,G
Vihersalaattia & salaatinkastiketta L,G
Vierumäen leipurin foccacciaa &
tuorejuustoa L

LAJITELMA MAKKAROITA:

Vehmaan pippurikieppiä L, G

Possun- ja naudän lihasta valmistettu
mustapippurilla maustettu napsahtava
makkara

Vehmaan sorsaryynimakkaraa L

Ryynärissä sorsaa & yrttejä, possua &
ohraa

Lämminsavustettua chorizo- raakamakkaraa L, G

Viljapossusta valmistettu mukavasti
savunmakuinen raakamakkara

Yrteillä maustettuja uunijuureksia M,G

Paahdettuja perunoita M,G

Viskisinappia makkaroitten kylkeen L,G

SAVUSAUNAN KIUSAUSMENU 46€

Savumuikku Caesarsalaattia, krutonkeja
ja parmesaanilastuja L
Vihersalaattia & salaatinkastiketta L,G
Leipurin foccacciaa & tuorejuustoa L

Savuporoa, perunaa & sipulia kermassa gratinoituna L, G

Survottua puolukkaa &
valkosipulikurkkuja

SAVUSAUNAN LOHIKEITTOMENU 38€

Riisipiirakka & savuporo-
ruohosipulimunavoita L

Koskenlaskijalla sävätettyä kermaista
lohikeittoa L, G

Vierumäen mallasleipää & palavoita

JÄLKIRUOKIA BUFFETTIIN

Räiskäleet L 15 €

Voissa paistetut pienet räiskäleet
kermavaahdon & marjahillon kera

Marjapiirakkaa ja vaniljakastiketta L

15 €

Kinnarin tilan jauhoista ja
hapankermasta leivottua marjapiirakkaa

Kahvi- / teeannos 6 € / henkilö