



HIRVIHAARAN KARTANO
CONFERENCE & EVENT HOTEL

Hotelli Hirvihaaran Kartanon juhlabuffetmenut 2020-2021

Alkuruokia

Valitse näistä kaksi

- Helmicouscousta, fetaa ja värikkäitä tomaatteja L
- Puutarhurin munakasta L, G
- Endiiviä, Peltola Blue juustoa, saksanpähkinää ja karpaloa G
- Salvia-perunasalaattia ja suolakurkkua M, G
- Paahdettua punajuurta ja kurpitsansiemenpestoa L, G
- Grillattuja antipastokasviksia M, G
- Hunajaporkkanaa ja hummusta M, G

Valitse näistä kolme

- Pippuroitua lämminsavulohta ja tillismetanaa L, G
- Sillikaviaaria ja luomumunia L, G
- Katkarapuskagen ja saaristolaisleipää L
- Gin-graavattua lohta ja ryytisinappikastiketta M, G
- Jääkellarin siikaa, pikkelöityä fenkolia ja vaahterasiirappia M, G
- Lohipastramia ja yuzumajoneesia M, G
- Härän paahtofileetä ja piparjuurijugurttia L, G
- Palvattua lammasta ja Kartanon punasipulihilloketta M, G
- Parman kinkkua, vuohenjuustoa ja mansikkaa G
- Savukalkkuna vitello tonnato L, G
- Chorizoa, chimichurria ja marinoitua perunaa M, G
- Seesamikanaa ja tahinijugurttia L, G

Alkuruokapöydässä on lisäksi vihreää lehtisalaattia, salaatin kastiketta, kartanon leipävalikoima, voita ja keitetyjä perunoita.



HIRVIHAARAN KARTANO
CONFERENCE & EVENT HOTEL

Pääruokia

Valitse näistä yksi

- Paahdettua lohta ja porkkana-voikastiketta L, G
- Siikaa, sitruunaa ja mätikastiketta L, G
- Luomukananrintaa, herkkusieniä ja yrtejä M, G
- Porsaanniskaa ja mallaskastiketta M, G
- Porsaanposkea ja timjami-punaviinikastiketta M, G
- Häränfileetä ja tummaa valkosipulikastiketta M, G
- Haudutettua naudanrintaa ja makeaa kermakastiketta L, G
- Kukkakaali-pinaattipaistosta L, G
- Härkäpaputournedos ja tattimuhennosta L, G

Lämpimät lisukkeet

Valitse näistä yksi

- Kauden kasviksia M, G
- Paahdettua perunaa L, G
- Tryffeli-juurespyreetä L, G
- Perunagratiinia ja paahdettua valkosipulia L, G
- Paistettua villiriisiä M, G

61,00 € /vieras kun ryhmäkoko on yli 35 henkilöä
Pääruoka lautastarjoiltuna 68,00 € /hlö

64,50 € /vieras kun ryhmäkoko on alle 35 henkilöä
Pääruoka lautastarjoiltuna 71,50 € /hlö

Alle 4-vuotiaat veloituksetta buffetista, pöytiin tarjoillut annokset 5 € /annos
4-12 -vuotiaat puoleen hintaan sekä buffetista että pöytiin tarjoiltaessa

Huomioitavaa hinnoittelussa

Buffetit valmistetaan vähintään 20 henkilön ryhmille.
Alle 20 henkilön ryhmille suosittelemme pöytiin tarjoiltuja menuvaihtoehtoja.

Erikoisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat

Otamme huomioon laktoosittoman ja gluteenittoman ruokavalion veloituksetta ilmoituksenne mukaan.



Täytekakut ja niiden hinnat juhlakaudella 2020

Kartanolta tilattavissa olevat kakut juhlakaudella 2020 ovat seuraavat

Mansikka-kermatäytekakku L

Vadelma-kermatäytekakku L

4,50 € /vieras

Raparperi-vaniljakakku L, G

Suklaa-aprikoosikakku L

Salmiakki-Gold -kakku VL, G

Ruby-vadelmasuklaakakku VL, G

Maitosuklaa-hasselpähkinäkakku VL, G

Lime-passionkakku VL

Valkosuklaa-vadelmakakku VL

Tyrnimarja-juustokakku VL

4,90 € /vieras

Vegaanileivokset

9 € /kappale

Jos kakkunne saapuu kartanolle valitsemastanne konditoriasta, toivomme teidän huomioivan kartanon rajalliset kylmäsäilytystilat.

Pyydämme myös huomioimaan katkeamattoman kylmäketjun kakkujen toimituksessa.

Kakkuja vastaanotetaan vain juhlapäivänä mieluummin juuri ennen kakun nauttimishetkeä.

Jos kakkunne vaatii leikkaajan kartanon henkilökunnasta, veloitus on 100 €.

Menun vahvistus

Menun vahvistaminen ja ilmoitukset erikoisruokavalioista tulee tehdä vähintään 30 päivää ennen tilaisuutta ja viimeiset muutokset henkilömääriin seitsemän (7) arkipäivää ennen tilaisuutta.

Laskutus tapahtuu tällöin vahvistetun henkilömäärän mukaisesti tai sen kasvaessa yli ilmoitetun määrän, toteutuneen mukaan. Hinnat sisältävät arvonlisäveron.

Pidätämme oikeuden kaikkiin muutoksiin.