



HIRVIHAARAN KARTANO
CONFERENCE & EVENT HOTEL

HOTELLI HIRVIHAARAN KARTANON

JUHLABUFFETMENUT 2021-2022

Alkuruokia

Valitse näistä kaksi

Helmicuscousta, fetaa ja värikkäitä tomaatteja L
Puutarhurin munakasta L, G
Peltola Blue -juustoa, saksanpähkinää ja karpaloa G
Paahdettua punajuurta ja kurpitsansiemenpestoa L, G
Hunajaporkkanaa ja hummusta M, G

Valitse näistä kolme

Pippuroitua lämminsavulohta ja tillismetanaa 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
Parmankinkkua, vuohenjuustoa ja mansikkaa G
Vitello tonnato savukalkkunasta L, G
Chorizoa, chimichurria ja marinoitua perunaa M, G
Seesamikanaa ja tahinijugurttia L, G

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



HIRVIHAARAN KARTANO
CONFERENCE & EVENT HOTEL

Pääruokia

Valitse näistä yksi

Paahdettua lohta ja porkkana-voikastiketta L, G
Luomukananrintaa, herkkusieniä ja yrttejä M, G
Porsaanniskaa ja mallaskastiketta M, G
Porsaanoskea ja timjami-punaviinikastiketta M, G
Häränfileetä ja tummaa valkosipulikastiketta M, G
Haudutettua naudanrintaa ja makeaa kermakastiketta L, G
Härkäpaputournedos ja tattimuhennosta L, G

Lämpimät lisukkeet

Valitse näistä yksi

Kauden kasviksia M, G
Tryffeli-juurespyreetä L, G
Perunagratiinia ja paahdettua valkosipulia L, G

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

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

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

Huomioitavaa

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.

Henkilöille, jotka eivät voi ruokailla kokoamastanne buffetvalikoimasta, valmistamme lautasannokset, joiden lisäveloitus on 5,00 € /vieras.



HIRVIHAARAN KARTANO
CONFERENCE & EVENT HOTEL

Täytekakut ja niiden hinnat juhlakaudella 2021

Kartanolta tilattavissa olevat kakut juhlakaudella 2021 ovat seuraavat

Mansikka-kermatäytekakku L
Vadelma-kermatäytekakku L
4,50 € /vieras

Raparperi-vaniljakakku L, G
Suklaakakku L
Salmiakki-Gold -kakku VL, G
Ruby-vadelmasuklaakakku VL, G
Lime-passionkakku VL
Mustaherukka-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 vahvistaminen

Menun vahvistaminen ja ilmoitukset erikoisruokavalioiden 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.

3(3)

