



HIRVIHAARAN KARTANO
CONFERENCE & EVENT HOTEL

Rapumenumme 2022

Kartanon keittiössä hyödynnämme oman keittiöpuutarhamme antimia, puhtaita kotimaassa tuotettuja raaka-aineita sekä paikallisten tuottajien erikoisuuksia. Kartanon keittiöpuutarhasta tulevat myös suklaamintut maailmankuullun mäntsäläläisen Authors' Distilleryn valmistamaan Kartanon Giniin.

International Wine & Spirit Competition -kilpailu 2021

Kultamitali - Readers' Gin & tonic

Hopemitali - Readers' Gin

Pöytiin tarjoiltu rapumenu

Täplärapuja

Paahtoleipää, siianmätivoita, sitruunaa, tilliä, merisuolaa

Suosittellemme vähintään 6 rapua per vieras

Sancerre La Chatellenie (92€)

Lähiseudun karitsaa ja palsternakkaa

Montes Alpha Pinot Noir (81 €)

Raparperitiramisu ja vaniljamansikkaa

Moscato d'Asti (41 €)

45 €

+ ravut päivän hintaan

Hinnat perustuvat yhtenäiseen menuvalintaan koko ryhmälle. Pyydämme vahvistamaan tilaisuuden menun sekä osallistujamäärän viimeistään viisitoista (15) päivää ja viimeiset muutokset viimeistään viisi (5) arkipäivää ennen tilaisuutta.

Laskutus tapahtuu vahvistetun henkilömäärän mukaisesti, tai toteutuneen mukaan sen kasvaessa yli vahvistetun määrän.

Huomioimme viisi (5) arkipäivää ennen tilaisuutta ilmoitetut ruoka-aineallergiat ja -rajoitteet.

Pidätämme oikeuden kaikkiin muutoksiin.

myynti@hirvihaarankartano.fi / 019 688 8255

