



HIRVIHAARAN KARTANO
CONFERENCE & EVENT HOTEL

Hotelli Hirvihaaran Kartanon illalliset 1.8.-3.9.2023

Hotelli Hirvihaaran Kartanon keittiössä hyödynnämme oman keittiöpuutarhamme antimia, puhtaita kotimaassa tuotettuja raaka-aineita sekä paikallisten tuottajien erikoisuuksia. Illalliset ennakkovarauksella.

3 ruokalajin keittiön päivän menu 65 € / hlö

Päivittäin vaihtuva menu kauden raaka-aineista ja lähituottajien tuotteista

4 ruokalajin illallismenu 77 € / hlö

Kartanon savutaimenkeittoa ja kylmäsavustettua kirjolohen mätiä

Domaine des Granges de Mirabel, Ranska 72 €

Sitrusmarinoituja kasviksia, vuohenjuustoa ja seljakukkajugurttia

Domaine des Granges de Mirabel, Ranska 72 €

Rotukarjan sisäfileetä ja hanhenmaksa-nokkosvoita

Montes Reserva Malbec, Chile 52 €

Raparperisemifreddo

Pieropan Le Colombare, Italia 86 €

6 ruokalajin keittiön päivän menu 102 € / hlö

Päivittäin vaihtuva menu kauden raaka-aineista ja lähituottajien tuotteista

Rapuillallinen

Menun hinta tarkennetaan lähempänä illallisajankohtaa

Snapsit esim.:

Koskenkorva 8,50 € / 4 cl

Aviation Gin 8,50 € / 4 cl

Ravut päivän hintaan 6-10 kpl /hlö

Joseph Mellot Sancerre La Chatellenie 93 €

Pouilly-Fumé Le Chant des Vignes 86 €

Rotukarjan sisäfilettä ja hanhenmaksa-nokkosvoita

Montes Reserva Malbec, Chile 52 €

Raparperisemifreddo

Pieropan Le Colombare, Italia 86 €

Hinnat perustuvat yhtenäiseen menuvalintaan koko ryhmälle.

Otamme huomioon 15 vrk ennakkoon ilmoitetut erikoisruokavaliot.

Kasvissyöjille tarjoamme makuja kauden tuoreista kasviksista.

Pidätämme oikeuden kaikkiin muutoksiin.