



KEITTIÖMESTARIN MENUT 2024

KOLME KANAA

Tuoresalaattia & Yrttiöljyä
Salaatti paahdetuista kasviksista ja
vuohenjuustosta
Katkarapukimara

Kanaa kolmella tavalla
Paistettuja Kasviksia
Kermaperunaa

Brownie pala & punssikerma

KAISLIKON KALAT

Tuoresalaattia
Ilmakuivattua Kinkkua
Tomaattista perunasalaattia
Grillattua Kesäkurpitsaa

Paistettua Kuhaa Tartar kastikkeella
Tilliperunaa
Kauden kasviksia

Raparperi-kaurapaistosta, kermavaahtoa

PUUTARHURIN PARHAAT

Tuoresalaatti & Yrttikastike
Marinoitua Artisokkaa
Linssi-Tomaattisalaatti

Melanzane
Paahtokasviksia

Vanilja-Raakakakku
(Menu mahdollista valmistaa kokonaan
vegaanisena. Tieto tilauksen yhteydessä.)

KALAKAVERIN SEURASSA

Tuoresalaattia ja Puolukkakastiketta
Grillattu tofu ja Pikkelöityjä Sieniä
Fetasalaattia

Pariloitua Nieriää Fenkolipedillä
Raikas Ranskankermakastike
Paahdettua Perunaa

SuklaaMarkiisi

PUNAVIINIPOSSU

Tuoresalaattia
Järvirannan LohiChevi
Marinoituja katkarapuja
Paahdettuja kasviksia

Possun sisäfilenoisetit, punaviinikastike
Metsäyrttiperunaa
Kauden vihanneksia

Pavlova marjoilla

Menun hinta: 41 €/menu/hlö

Varaukset minimi 10 hengen ryhmille ja kaikille
ruokailijoille yhtenäinen menuvalinta.

Allergiat ja ruoka-ainerajoitteet huomioidaan, kun
tiedot tulleet sovituksessa aikataulussa, työläistä
erikoisaterioista peritään lisämaksu
5 €/hlö

Rantakabinettiin ja Mäkituvalle kattausmaksu 65
€/ryhmä.

Juomat laskutetaan erikseen.

Noutopöytätarjoilu.

Lisää vaihtoehtoja seuraavalla sivulla



JUHLAISAT MENUT 2024

POHJOISEN TUULET

Savuahvenmousse
Lakritsigraavattua lohta
Kuusenkerkkäkurkkuja
Rucolajuureksia
Tuoresalaattia
Leipävalikoima ja voi

Poronvartijan gratiini
Puolukkaa
Pariloituja kasviksia

Lakkapossset
Kahvi & tee

Hinta: 61 €/henkilö

ERÄNKÄVIJÄN JÄLJILLÄ

Appelsiini-fenkolisalaattia
Gubbröra
Kirsikkatomaatti-mozzarellasalaattia
Porkkanahummusta
Viininlehtikäryleitä
Tuoresalaattia
Leipävalikoima ja voita

Lintua sesongin mukaan
Tummaa rosmariinikastiketta
Sienirisottoa
Pähkinävoilla aateloitunut mustajuuret

Köyhät ritarit, mansikkahilloketta ja kermavaahtoa
Kahvia & teetä

Hinta 59 € / henkilö

METSÄSTÄJÄN MENU

Kananmunia ja savukalatäytettä
Hedelmäinen Aura-pähkinäsalaatti
Sellerisalaattia
Saksanhirvifilettä
Hölskyretiisit
Tuoresalaattia ja yrttikastiketta
Leipävalikoima ja voi

Peuranpaistia, Tattikastiketta,
Perunamuusia, herneitä ja lähimetsän puolukkaa
Kauden crumble ja kanelikermaa
Kahvi & tee

Hinta: 65 €/henkilö

NIITTYPOSSU

Viikunoita ja vuohenjuustoa
Kylmäsavustettua lohta
Kasvisbulgur
Tomaatti-sipuli salaattia
Pikkelöityjä sieniä
Tuoresalaattia
Leipävalikoima ja voita

Yrttikuorrutettua Mallaspossua
Karamellisoituja kauden kasviksia
Perunaröstiä
Bearnaiskastiketta

Suklaafondant ja vaniljajäätelöä
Kahvi & tee

Hinta 60 € / henkilö

Lisää vaihtoehtoja seuraavalla sivulla



SIIKAJÄRVEN SIIKA

Kauden Riistapate
Chorizoa ja porkkanaa
Vuohenjuusto-pinaattisalaattia
Jokirapu-caesar
Tyrnimarjasilakoita
Tuoresalaattia & yrttikastiketta
Leipävalikoima ja voita

Hiillostettua siikaa
Karviaismarjavinegretti
Kuivahaudutettua romanescoa
Juurespyreetä

Marjapavlova
Kahvia & teetä

Hinta 59 € / henkilö

VEGEN VALINTA

Grillattua munakoisoa
Hunaja-pähkinänaurista
Avokado-kikherne-salaattia
Paahdettua persikkaa ja leipäjuustoa
Grillattu Tofu paahtopaisokasviksia
Raikasta vihersalaattia
Leipävalikoima ja voita

Nyttöhernecurrya
Taateliriisiä
Tsatsikia

Omenapiirakkaa ja vaniljakastiketta
Kahvia & teetä

Hinta 52 € / henkilö

HÄMÄLÄISTÄ HÄRKÄÄ

Grillattua halloumijuustoa ja lakkaa
Punajuuri-linssisalaattia
Sieni-papusalaattia
Täytettyjä paahtopaistirullia
Paahdettua bataattia ja rucolaa
Tuoresalaattia
Leipävalikoima ja voita

Ylikypsää härän etuselkää
Tummaa olutkastiketta
Metsäyrttiperunaa
Timjamiporkkanaa ja ruusukaalia

Kermavanukas
Marjakombotti
Kahvia & teetä

Hinta 66 € / henkilö

Varaukset minimi 10 hengen ryhmille ja kaikille ruokailijoille yhtenäinen menuvalinta.

Ruokajuomat laskutetaan erikseen.

Allergiat ja ruoka-ainerajoitteet huomioidaan, kun tiedot tulleet sovituksessa aikataulussa, työläistä erikoisaterioista peritään lisämaksu 5 €/hlö.

Rantakabinettiin ja Mäkituvalle kattausmaksu 65 €/ryhmä. Noutopöytätarjoilu.

Tilausmenuissa vuodenaika voi vaikuttaa raaka-aineiden saatavuuteen ja näin menun sisältöön.

Lisää vaihtoehtoja seuraavalla sivulla



HOTELLI NUUKSION GRILLIJUHLAT

Omasta yksityistilasta käynti suojaisalle sisäpihalle, missä kokit valkoisissa asuissaan grillaavat herkkuja omalle porukalle! Grillilihojen kypsyessä on aikaa nauttia raikkaita salaatteja ja oman maan yrteillä maustettuja maukkaita alkupaloja... Savun tuoksu kruunaa juhlat!

Parsaa, Possua ja Pavlovaa

Tuoresalaattia ja Yrttikastiketta

Grillattua parsaa ja parmesaania

Marinoidut Ratatouille-kasvikset

Lämmin perunasalaatti varhaisperunasta, kananmunakastike

Lohta Nuuksion loimusta

Hölskykurkut

Yrttimarinoitua broileria

Luomuporsaan sisäfilettä ja salsaa

Munakoisopaistos

Suklainen Mansikkapavlova kera tummapahtoisen kahvin ja kuuman maidon

Hinta: 62 €/henkilö

Minimi: 10 henkilöä

Kokin hinta 160 € / 1,5h – ryhmän koosta riippuen 1-2 kokkia.

Juomat laskutetaan erikseen.

Noutopöytätarjoilu.