



MENUT RYHMILLE

Menut ryhmille 7.9.21-11.1.22

Haikon keittiöpäällikkö on suunnitellut ryhmille valmiit, herkulliset menukokonaisuudet, jotka on ennakkotilauksesta vähintään 6 henkilön seurueille, 1 sama menu/ryhmä. Hinta sisältää ryhmille Haikko-veden.

NORDIC MENU 70,50

- Taimenta, kylmäsavusilakkaa, luomukananmunaa ja mätiä L,G
- Tartar uusimaalaisesta peurasta, kanttarelleja ja piparjuurta L,G
- Fasaania ja calvadoskastiketta L,G
- Crème Brûlée ja lakkaa L

Menun viinisuositukset:

- Rocca delle Maciè Moonlite 1/1 55,00
- Barton & Guestier Pinot Noir Réserve 1/1 62,00 TAI Louis Jadot Bourgogne Chardonnay 1/1 62,00
- Barton & Guestier Pinot Noir Réserve 1/1 62,00
- Heaven On Earth Late Harvest 6 cl 7,00

MENU HAIKKO 63,50

- Rapukeittoa ja kampsimpukkaa L,G
 - Kevyesti savustettua kotimaista Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pikkelssikastiketta L,G
 - TAI Päivän kalaa, fenkolikastiketta ja ruskistettua voita L,G
 - Tummaa suklaata, mokka-maitosuklaamousea ja kirsikkaa
- Menun viinisuositukset:
- Ch. du Trignon Viognier 1/1 54,00
 - MATSU El Recio 1/1 62,00 (härälle) TAI Louis Jadot Bourgogne Chardonnay 1/1 62,00 (kalalle)
 - Graham's LBV Port 6cl 7,70

IMPERIAL MENU 78,50

- Tartar uusimaalaisesta peurasta, kanttarelleja ja piparjuurta L,G
 - Rapukeittoa ja kampsimpukkaa L,G
 - Kevyesti savustettua kotimaista Haikon härkää "since 1966", yrttivoi- ja pikkelssikastiketta L,G
 - TAI Päivän kalaa, fenkolikastiketta ja ruskistettua voita L,G
 - Juustoa ja hilloketta L
 - Tummaa suklaata, mokka-maitosuklaamousea ja kirsikkaa
- Menun viinisuositukset:
- Louis Jadot Bourgogne Chardonnay 1/1 62,00
 - Ch. du Trignon Viognier 1/1
 - MATSU El Recio 1/1 62,00 (härälle) TAI Louis Jadot Bourgogne Chardonnay 1/1 62,00 (kalalle)
 - Graham's LBV Port 6 cl 7,70
 - Graham's LBV Port 6 cl 7,70

VERDE MENU 53,50

- Myskikurpitsaa, punajuurta ja pähkinöitä G, vegaaninen
 - Härkäpapua, perunaa, salviaa ja tatteja L,G
 - Omenavispipuuro Malmgårdin Kartanon mannasta ja suolakaramellijäätelöä L
 - Verde menu saatavissa myös vegaanisena
- Menun viinisuositukset:
- Jean Marc Charlis (luomu/vegaaninen) 1/1 63,00
 - Lunaria Civitas Pecorino 1/1 52,00
 - Heaven On Earth Late Harvest 6cl 7,00

SESONKIMENU 55,00

- Maa-artisokkakeittoa ja lipstikkakreemiä L,G
 - Hirvenlihahöystöä, paahdettuja juureksia ja tryffeli-perunapyreetä
 - Mustikka-pannacotta
- Viinisuositukset:
- Jean-Marc Brocard Chablis 1/1 63,00
 - Vina Museum Tempranillo Crianza 1/1 57,00
 - Heaven On Earth Late Harvest 6 cl 7,00

FOUR SEASONS -MENUT**3-ruokalajia 63,50 € | 4-ruokalajia 70,50 € | 5-ruokalajia 78,50 € | 6-ruokalajia 84,50 €**

Valitse haluamasi ruokalajit alla olevista vaihtoehdoista (1 sama menu/ryhmä), suluissa viinisuositus.

ALKURUOKIA

Taimenta, kylmäsavusilakkaa, luomukananmunaa ja mätiä L,G (Rocca delle Macié Moonlite 1/1 55,00)

Rapukeittoa ja kampsimpukkaa L,G (Ch. du Trignon Viognier 1/1 54,00)

Tartar uusimaalaisesta peurasta, kanttarelleja ja piparjuurta L,G (Louis jadot Bourgogne Chardonnay Jacobins 1/1 62,00)

Myskikurpitsaa, punajuurta ja pähkinöitä G, vegaaninen (Jean-Marc Brocard Chablis, luomu ja vegaaninen viini, 1/1 63,00)

VÄLIRUOKA

Cavasorbetti L,G

LÄMPIMIÄ RUOKIA

Päivän kalaa, fenkolikastiketta ja ruskistettua voita L,G (Louis Jadot Bourgogne Chardonnay Jacobins 1/1 62,00)

Kevyesti savustettua kotimaista Haikon Härkää since 1966 ja yrttivoikastiketta L, G (MATSU EI Recio 1/1 62,00 tai Herdade de Sao Miguel Colheita 1/1 54,00 tai Ch de Pennautier 1/1 52,00)

Fasaania ja calvadoskastiketta L,G (Barton & Guestier Pinot Noir Réserve 1/1 62,00)

Härkäpapua, perunaa, salviaa ja tatteja L,G, saatavissa vegaanisena (Lunaria Civitas Pecorino 1/1 52,00)

JÄLKIRUOKIA

Cr me Br l e ja lakkaa L,G (Heaven On Earth Late Harvest 6 cl 7,00)

Tummaa suklaata, mokka-maitosuklaamoussea ja kirsikkaa (Graham's LBV Port 6 cl 7,70)

Omenavispipuuro Malmgårdin Kartanon mannasta ja suolakaramellij atel   (Heaven On Earth Late Harvest 6cl 7,00)

Juustoa ja hilloketta Graham's (LBV Port 6 cl 7,70)

Suklaata Porvoosta

Menut voimassa vähintään kuuden henkilön seurueille, kun tilataan samansisältöinen menu koko ryhmälle. Haikko-vesi sisältyy menun hintaan. Ennakkotilaus.

Tilaa kaunis täytekakku aterian loppuksi (alk. 11 €/hlö) tai vaihda jälkiruoka täytekakkuun (+3 €/hlö), tutustu täytekakkuihin.

Valmistamme kaikki ruoat mahdollisuuksien mukaan vähälaktoosisina. Mahdolliset muut erikoisruokavaliot huomioimme ja hinnoittelemme erikseen. Kaikki hinnat sisältävät alv:n. Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Suunnittelemme myös pidempiä menukokonaisuuksia toiveidenne mukaan.

VARAUKSET Hotelli Haikon Kartanon myyntipalvelusta puh.019 576 0360, myynti@haikko.fi