



Illalliset ja juhlamenut ryhmille 5.4.-19.6.2023

(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen)

Haikko Menu | 68,00

Parsakeittoa, parmesaania ja yrttikrutonkeja L

Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoikastiketta L,G

-härkä on kotimaista

Basilikakakkua ja mansikkaa L

Imperial Menu | 5 ruokalajia 81,00

Suolattua siikaa "Crudo", yuzua ja soijaa L,G

Parsakeittoa, parmesaania ja yrttikrutonkeja L

Savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoikastiketta L,G

-härkä on kotimaista

Juustoa ja hilloketta

Basilikakakkua ja mansikkaa L

Nordic Menu | 4 ruokalajia 75,00

Valkoista parsaa, hollanninkastiketta ja kylmäsavustettua kotimaista kirjolohta L,G

Poropastramia, pikkelöityjä sieniä ja karpaloita L,G

Taimenta ja rapuvoikastiketta L,G

Mustikkamoussea ja suolakinuskia

Nordic Menu | 6 ruokalajia 86,00

Mustajuuri-Västerbotten-juustokroketti L,G

Valkoista parsaa, hollanninkastiketta ja kylmäsavustettua kotimaista kirjolohta L,G

Poropastramia, pikkelöityjä sieniä ja karpaloita L,G

Taimenta ja rapuvoikastiketta L,G

Mustikkamoussea ja suolakinuskia

Suklaata Porvoosta



Verde Menu | 58,00

(saatavana myös vegaanisena)

Valkoista parsaa, hollanninkastiketta ja kylmäsavustettua kotimaista kirjolohta L,G

Vuohenjuusto-punajuuri-arancini, siemeniä ja vihreää parsaa L,G

Suklaa-tryffelileivos ja passionhedelmää -vegaaninen, G

Four Seasons Menu | alk. 68,00

Valitse: kolme ruokalajia 68,00, neljä ruokalajia 75,00, viisi ruokalajia 81,00 tai

kuusi ruokalajia 86,00

(varaa koko ryhmälle sama menu)

Alkuruokia:

Suolattua siikaa "Crudo", yuzua ja soijaa L,G

Poropastramia, pikkelöityjä sieniä ja karpaloita L,G

Parsakeittoa, parmesania ja yrttikrutonkeja L (saatavissa kasvis-, ja vegaanisena versiona)

Valkoista parsaa, hollanninkastiketta ja kylmäsavustettua kotimaista kirjolohta L,G

(saatavissa vegaanisena, vegaanisella hollanninkastikkeella ja porkkana-avokadotartarilla)

Väliruokia:

Cavasorbetti L, G

Mustajuuri-Västerbotten-juustokroketti L,G

Pääruokia:

Taimenta ja rapuvoikastiketta L,G

Kevyesti savustettua Haikon härkää "since 1966", yrttivoikastiketta L,G

-härkä on kotimaista

Kotimaista karitsan sisäfileetä, valkosipulia, yrttejä ja ilmakeivattua kinkkua L,G

Vuohenjuusto-punajuuri-arancini, siemeniä ja vihreää parsaa L,G (saatavana myös vegaanisena)

Jälkiruokia:

Basilikakakkua ja mansikkaa L

Mustikkamoussea ja suolakinuskia

Suklaa-tryffelileivos ja passionhedelmää -vegaaninen, G

Juustoa ja hilloketta

Suklaata Porvoosta



TÄYTEKAKKU KRUUNAA ILLALLISEN

Voit tilata kauniin täytekakun minkä tahansa menun päätteeksi (alk. 12 €/hlö) tai vaihtaa menun jälkiruoan täytekakkuun (+3 €/hlö).

VARAUSEHDOT

Tämän hinnaston juhla- ja illallismenut vain ennakkotilauksesta **vähintään kuuden henkilön seurueille**, paitsi Sesonkimenu vähintään 20 henkilölle, kun tilataan sama menu koko ryhmälle. Haikko-vesi sisältyy menun hintaan. Pidätämme oikeuden muutoksiin.

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

Suunnittelemme myös pidempiä menukokonaisuuksia toiveidenne mukaan.

VARAUKSET

Hotelli Haikon Kartanon myyntipalvelusta myynti@haikko.fi