



Illalliset ja juhlamenut ryhmille 21.6.-21.9.2022

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

Haikko Menu | 66,00

Korvasienikeittoa ja nokkosta L, G (saatavissa vegaanisena)

Kevyesti savustettua kotimaista Haikon Härkää since 1966 ja yrttivoikastiketta L, G

Raparperia ja mansikka-suklaamoussea L,G

Nordic Summer Menu | 73,00

Katkarapuja Skagen ja kylmäsavustettua hiillostettua lohta L,G

Vasikka pastramia, fenkolia ja rucolaa L,G

Paahdettua nieriää ja vermuttikastiketta L,G

Raakakakkua, herukkaa ja marenkia L

Imperial Menu | 79,00

Katkarapuja Skagen ja kylmäsavustettua hiillostettua lohta L,G

Korvasienikeittoa ja nokkosta L, G (saatavissa vegaanisena)

Kevyesti savustettua kotimaista Haikon Härkää since 1966 ja yrttivoikastiketta L, G

Juustoa ja hilloketta

Raparperia ja mansikka-suklaamoussea L,G



Verde Menu | 54,00

(saatavana myös vegaanisena)

Sydänsalaattia, pinjansiemeniä ja vuohenjuustoa L,G

Arancini: ricotta-juustolla ja salviolla täytetty sahamirisottopallo L,G

Raakakakkua, herukkaa ja marenkia L,G

Four Seasons Menu | alk. 66,00

Valitse: kolme ruokalajia 66,00, neljä ruokalajia 73,00, viisi ruokalajia 79,00 tai kuusi ruokalajia 85,00

Alkuruokia:

Katkarapuja Skagen ja kylmäsavustettua hiillostettua lohta L,G

Vasikka pastramia, fenkolia ja rucolaa L,G

Korvasienikeittoa ja nokkosta (saatavissa vegaanisena) L,G

Sydänsalaattia, pinjansiemeniä ja vuohenjuustoa (Saatavissa vegaanisena) L,G

Väliruoka:

Cavasorbetti L, G

Pääruokia:

Paahdettua nierää ja vermuttikastiketta L,G

Kevyesti savustettua kotimaista Haikon Härkää since 1966 ja yrttivoikastiketta L,G

Poron vasan paahtopaistia ja paahdettua rosmariinikermaa L,G

Arancini: ricotta-juustolla ja salviolla täytetty sahamirisottopallo L,G

Jälkiruokia:

Raparperia ja mansikka-suklaamoussea (saatavissa vegaanisena) L,G

Raakakakkua, herukkaa ja marenkia (vegaaninen) L

Juustoa ja hilloketta

Suklaata Porvoosta



Sesonkimenu | 56,00

(vähintään 20 henkilölle)

21.6.-21.9.2022

Simpukka-kurpitsakeittoa ja rapumoussea L,G
Härän kuvetta ja bbq-kastiketta L,G
Appelsiinimoussea ja mansikoita L,G

TÄYTEKAKKU KRUUNAA ILLALLISEN

Voit tilata kauniin täytekakku minkä tahansa menun päätteeksi (alk. 11 €/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 samansisältöinen 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