



Tilausmenut ryhmille

1.1.–31.12.2025

Kauniita cocktailpaloja maljojen yhteyteen, runsas buffetpöytä, pöytiin tarjoiltavat menut, iltapäivän kahvitilaisuus ja suolapalaa loppuiltaan.

1 sama tarjoilu / ryhmä, erikoisruokavaliot huomioimme erikseen.

PÖYTIIN TARJOILLUT MENUT

HAIKKO MENU

Vähintään 10 henkilölle

82 € / hlö

Neljän ruokalajin menu kauden parhaista raaka-aineista.
Sisältö vaihtelee kausittain, tarkista ajankohtainen menun sisältö
Kartanoravintolan À la Carte-listalta.

KRÄKÖ MENU

Vähintään 20 henkilölle

69 € / hlö

Riimiporoa, palsternakkaa ja puolukkaa L,G
Siikaa, fenkolia ja voikastiketta L,G
Vadelmaa, minttua ja mantelia L

HAMARI MENU

Vähintään 20 henkilölle

59 € / hlö

Rautua, kurkkua ja tilliä L,G
Karitsaa, palsternakkaa ja timjamia L,G
Suklaata ja vaniljaa L,G

TÄYTEKAKKU KRUUNAA ILLALLISEN

*Kaunis täytekakku menun päätteeksi 16 €/hlö
Menun jälkiruoan vaihto täytekakkuun +5 €/hlö
Koko ryhmälle gluteeniton kakku 18 €/hlö*

(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena

JUHLABUFFET

vähintään 30 henkilölle
75 €/hlö., 37,50 €/lapset 4–12 v.

ALKURUOAT

Valitse 4 alkuruokaa:

Mätimoussekakku L,G

Graavilohta ja kartanon sinappikastiketta L,G

Katkarapuja Skagen L,G

Silliä ja silakoita sekä tilliperunoita L,G

Lämminsavusiikaa, omenaa ja tilliä L,G

Pikkelöityjä metsäsieniä V,G

Avocadoa ja tomaatti-salsaa V,G

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja rucolaa VL,G

Ylikypsää ankkaa, kaalia ja kuusenkerkkää L,G

Härkäpastramia ja aiolia L,G

Mozzarellaa, tomaattia, pinjansiemeniä ja basilikaa L,G

SALAATIT

Valitse 3 salaattia:

Waldorfin salaattia ja Västerbotten-juustoa L,G

Pikkelöityä porkkanaa, lehtikaali-, linssi-, papusalaatti V,G

Caesarsalaattia ja paahdettua kananpoikaa L,G

Kartanon perunasalaattia L,G

Coleslaw, paahdettua cashewpähkinää ja karpaloa L,G

Lisäksi hintaan sisältyy vihersalaattia, leipää (2 laatua) ja kotimaista voita

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*

LÄMMIN RUOKA

Valitse 1 pääruoka:

2 pääruokaa, lisämaksu + 6 € / hlö

Paistettua rautua ja kauden sienikastiketta L,G

Savustettua Haikon härkää ja yrttivoikastiketta L,G

Melanzane ja paprikakastiketta L,G (saatavissa vegaanisena)

Lisäksi paahdettuja perunoita ja sesongin parhaita kasviksia L,G

JÄLKIRUOKA

Valitse 1 jälkiruoka:

Täytekakkua (valitse kakkulistaltamme)

Omenapiirasta ja valkosuklaavaahtoa

Lakka-crème brûlée L,G

Jälkiruuan lisäksi hintaan sisältyy kahvia/ teetä/ mehua

Lisäksi suosittelemme

Herkkutorni hedelmistä, makeisista ja suklaasta

8 € / hlö

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*

COCKTAILPALOJA

Vähintään 20 henkilölle

18 €/hlö

Sisältää pieniä, sormin syötäviä paloja 3 kpl/hlö, lisäcocktailpala + 6 €/kpl

Valitse alla olevista vaihtoehdoista:

Jokirapuja ja yrttiaiolia L

Graavisiikaa ja siianmätää L

Kylmäsavuporoa ja karpaloa L

Yrttifocaccia ja oliivia L

Brie-juustoa ja vadelmaa L,G

KAHVITILAISUUS

Vähintään 20 henkilölle

Juhlatila käytössä 3 h ajan

44 €/hlö, aikuiset sekä lapset yli 4v.

Yrttisalaattia ja pikkelöityjä kasviksia L,G

Kylmäsavuporolla päällystettyjä karjalanpiirakoita L

Pieniä graavilohileipiä L

Herne-kurpitsavoileipäkakkua V

Lohivoileipäkakkua L

Valkosuklaamoussea ja marjaa G

Pikkupullia L

Brunbergin suklaita

Kahvia, teetä, mehua

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*

ILTAPALAT

Vähintään 30 henkilölle

Pientä iltapalaa juhlabuffet/juhlamenun tilauksen yhteydessä, sisältää aina vihersalaattia ja coleslawta

Hot dog pitkällä nakilla:

kurkkusalaattia, paahdettua sipulia, sinappia, ketsuppia L

10 € /hlö

Savuporolasagne L

18 € /hlö

Seitankebab, pitaleipä ja jogurttikastiketta L

10 € /hlö

Hirvenlihapullia, kermaista riistakastiketta, perunasosetta, suolakurkkua ja puolukkaa L, G

26 € /hlö

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*