

# Wanhan Sataman menu ehdotukset

Satamat ovat jo esihistoriallisista ajoista lähtien toimineet liikenteen ja kaupan solmukohtina, joiden kautta on saapunut uusia herkullisia elämyksiä ruokapöytiin.

Näitä elämyksiä haluaa tarjota myös Wanhan Sataman ravintolapalveluista vastaava Pro Ravintolat oy. Helsingin ainutlaatuisimmassa tapahtumatalossa tarjotaan makuelämyksiä, jotka täydentävät juhla-, seminaari- ja messutilaisuuksia tavalla, joka kunnioittaa vuosituhantista satamakulttuuria, tuoden tapahtumiin maukkaita vaihtoehtoja maailman mielenkiintoisimmista ruokasatamista.

## Pro Ravintolat Oy

Pro Ravintolat oy on kolmen kokeneen, kunnianhimoisen ja laatu-tietoisen ammattilaisen sekä kiinteistön elämyksien toteutuksista vastaavan Wanha Satama Interactiven yhteinen hanke.

Keittiötoiminnasta vastaavat Piia Järvenmäki ja Petri Tikkanen, jotka ovat hankkineet kokemuksen maan johtavista ruoka- ja tilausravintoloista. Ravintolatoiminnan myynnistä ja palvelusta vastaa kaksi kertaa Vuoden Hovimestariksi valittu Jussi Laakso.

## ALKUMALJAKSI JA RUOKAHALUNHERÄTÄJÄKSI SUOSITTELEMME

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| • Cava Xenius Brut Seleccion, Spain                 | 38,0€ (alv 24%)   30,6€ (alv 0%) |
| • Sartori Prosecco Erfo                             | 44,0€ (alv 24%)   35,5€ (alv 0%) |
| • Grand "C" Brut Crémant d'Alsace                   | 55,0€ (alv 24%)   44,4€ (alv 0%) |
| • Champagne Beaumont des Crayères Grand Resrve Brut | 72,0€ (alv 24%)   58,1€ (alv 0%) |
| • Champagne Mumm Cordon Rouge Brut                  | 93,0€ (alv 24%)   75,0€ (alv 0%) |

## SORMISYÖTÄVÄÄ ALKUMALJAN SEURAKSI

á 4,5€ (alv 14%) | 3,9€ (alv 0%)

- Avokado-cornetto
- Savulohi-tuulihattu
- Riistamoussea ruislastulla

## **BUFFETMENUT 1.8.2018 - 31.03.2019**

Menuut yli 40 henkilön ryhmille

**Cocktailbuffetmenu El Puerto de Bilbao** 37,0€ (alv 14%) | 32,5€ (alv 0%)

*Lat 43.342331 Long -3.042611  
43° 20' 32.3916" N 3° 2' 33.3996" W*

- Turskaa ja katkarapuja chili öljyssä, mustaa aiolia
- Chorizo -makkaraa ja Machego-juustoa
- Paahdettuja vihreitä pikkupaprikoita
- Vuohenjuustokreemiä, hasselpähkinää ja hunajaa rapealla leivällä
- Vihreää salaattia, kirsikkatomaattia ja sherry-viinietikkakastiketta
- Lämmintä yrttiperunasalaattia ja kanamunaa
- Mantelipiirakkaa ja kirsikka-appelsiinihilloketta

*Viinisuositus; Cava Xenius Brut Seleccion, Spain 38,0€ (alv 24%) | 30,6€ (alv 0%)*

**Buffetmenu Port of San Diego** 45,0€ (alv 14%) | 39,5€ (alv 0%)

*Lat 32.,7353163 Long -117.1772172  
32° 44' 7.1376" N 117° 10' 37.9812" W*

- Salaattia mangosta, pavuista ja lehtikaalista
- Sydänsalaattia ja Ranch -kastiketta
- Cobb -salaattia; savukalkkunaa, Roquefort juustoa, Rypsiänsaankylkeä ja avokadoa
- West Coast-salaattia; Käsin kuorittuja katkarapuja, hernepyreetä, parsaa ja herkkusieni-viinietikkakastiketta
- Buddha bowl; punajuurikvionoa, ruusukaalia ja saksapähkinöitä
- Mini flatbreads; cheddarilla ja chilillä maustettuja pizettoja

"Sour dough" -leipää ja tuorejuustoa

*Viinisuositus; Barefoot Pinot Grigio, California USA 40,0€ (alv 24%) | 32,3€ (alv 0%)*

\*\*\*

Maustepaahdettua lohta, bataattia ja sitruunajogurttikastiketta

*Viinisuositus; Mondavi "Woodbridge" Chardonnay, California, USA 48,0€ (alv 24%) | 38,7€ (alv 0%)*

\*\*\*

Lime pie ja kookosmarenkia

*Viinisuositus; Fontafredda "Moncucco" Moscato d'Asti, Piemonte, Italy á 8cl 8,0€ (alv 24%) | 6,5€ (alv 0%)*

**Buffetmenu Port Tanger Med** 51,0€ (alv 14%) | 44,7€ (alv 0%)

*Lat 35.889147 Long -5.494823*

*35° 53' 20.9292" N 5° 29' 41.3628" W*

- Vihreitä salaatteja, granaattiomenaa ja pistaasi-viinietikkakastiketta
- "Chermoula" kanaa ja mintulla maustettua kurkkujogurttia
- Seesamilla maustettua Tabouleh- salaattia ja fetajuustoa
- Merquez makkaraa ja kirsikkatomaattikastiketta
- Paahdettua kukkakaalia ja Tahini-kastiketta
- Baba Ghanoush

Khoubz-leipää ja hummusta

*Viinisuositus; G. Bertrand Terroir Picpoul de Pinet, Languedoc-R, France 52,0€ (alv 24%) | 41,9€ (alv 0%)*

\*\*\*

Karitsaa "Tajine" ja yrtticouscous

*Viinisuositus; G. Bertrand Grand Terroir Tautavel, Languedoc-R, France 58,0€ (alv 24%) | 46,8€ (alv 0%)*

\*\*\*

Mausteista taatelisuklaakakkua ja halvakermaa

*Viinisuositus; KEO Commandria St. John, Lemeseos, Cyprus á 8cl 9,0€ (alv 24%) | 7,3€ (alv 0%)*

**Helsingin sataman buffet** 61,0 € (alv 14%) | 53,5€ (alv 0%)

*Lat 60.1663 Long 24.9618*

*60° 9' 49.7664" N 24° 58' 7.032" E*

- Omenapuulla ja lepällä savustettua lohta
- Friteerattua ahventa ja tilli-Remouladekastiketta
- Mustaherukkasilliä
- Savusilakka "Gubbröra"
- Yrttisalaattia ja puolukka-viinietikkakastiketta
- Marinoitua punajuurta ja Juustoportin vuohen "Grand Reserve" juustoa
- Salaattia paahdetusta kurpitsasta ja lehtikaalista, saksanpähkinä-viinietikkakastiketta
- Porkkalaa; savumarinoitua porkkanaa

Suomalainen leipävalikoima ja kirnuvoita

*Viinisuositus; Landhaus Mayer Gruner Veltliner, Kamptal, Austria 58,0€ (alv 24%) | 46,8€ (alv 0%)*

\*\*\*

Mureaksi haudutettua karitsan niskaa, paahdettuja puikulaperunoita ja tummaa sitruunakastiketta

*Viinisuositus; Crozes-Hermitage Hérítages, Rhône, France 67,0€ (alv 24%) | 54,0€ (alv 0%)*

\*\*\*

Lakritsimousse ja karpaloo

*Viinisuositus; Pineto Brachetto d`Acqui, Piemonte, Italy á 8cl 10,0€ (alv 24%) | 8,1€ (alv 0%)*

**Toinen pääruoka tai juustovalikoima** +8,5€ (alv 14%) | 7,5€ (alv 0%)

**Buffet menu ilman pääruokaa** - 5,0€ (alv 14%) | 4,4€ (alv 0%)

## MENUT 1.8.2018 - 31.03.2019

Menut yli 30 henkilön ryhmille

### Menu Port of San Francisco 49,0€ (alv 14%) | 43,0€ (alv 0%)

Lat 37.7968 Long -122.395  
37° 47' 48.6132" N 122° 23' 42.2772" W

Port's appetizers; Avokado-lohi riisipaperirullia, West Coast -salaatti, pikkelöityjä kasviksia ja Kimchi -majoneesia

Viinisuositus; Barefoot Pinot Grigio, California USA 40,0€ (alv 24%) | 32,3€ alv 0%

\*\*\*

Beef brisket BBQ, Parmasan polentaa ja papu-punasipulipaistosta

Viinisuositus; Mondavi "Woodbridge" Zinfandel, California, USA 52,0€ (alv 24%) | 41,9€ (alv 0%)

\*\*\*

Lime pie ja kookosmarenkia

Viinisuositus; Fontafredda "Moncucco" Moscato d'Asti, Piemonte, Italy á 8cl 8,0€ (alv 24%) | 6,5€ (alv 0%)

### Menu Port du Le Havre 58,0€ (alv 14%) | 50,9€ (alv 0%)

Lat 49.471932 Long 0.147500  
49° 28' 18.9552" N 0° 8' 51" E

Entrée du Port; Lohta ja käsin kuorittuja katkarapuja, simpukkaterriiniä ja hummerimajoneesia, endiivisalaattia, rapeaa pekonia, Roquefort – juustoa ja Dijon-sinappiviinietikkakastiketta

Viinisuositus; Cattin Grand "C" Riesling Réserve 48,0€ (alv 24%) | 38,7€ (alv 0%)

\*\*\*

Joeue du Boeuf; mureaksi haudutettua naudan poskea siiderikastikkeessa ja murskattua perunaa

Viinisuositus; G. Bertrand Grand Terroir Tautavel, Languedoc-R, France 58,0€ (alv 24%) | 46,8€ (alv 0%)

\*\*\*

Suklaa "ganache", suolakaramellia ja uuniomenapyreetä

Viinisuositus; Banyuls Grand Cru Baillaury, France á 8cl 11,0€ (alv 24%) | 8,9€ (alv 0%)

**Menu Helsingin satama** 67,0€ (alv 14%) | 58,8€ (alv 0%)

Lat 60.1663 Long 24.9618

60° 9' 49.7664" N 24° 58' 7.032" E

Sataman alkupalat; Friteerattua ahventa ja Remoulade-kastiketta, kylmäsavulohta ja tillijogurttia, silakkaa ja siianmätiä

*Viinisuositus; Landhaus Mayer Gruner Veltliner, Kamptal, Austria 58,0€ (alv 24%) | 46,8€ (alv 0%)*

\*\*\*

Naudan fileetä ja poskea, kanttarelli-spelttirisottoa, karamellisoitua omenaa ja tummaa rakunakastiketta

*Viinisuositus; Sartori Amarone della Valpolicella, Veneto, Italy 72,0€ (alv 24%) | 58,1€ (alv 0%)*

\*\*\*

Lakritsi-suklaa "ganachea", sitruunatuorejuustoa ja karviaismarjaan

*Viinisuositus; "Pineau de Laborie", Wester Cape, South-Africa á 8cl 8,5€ (alv 24%) | 6,9€ (alv 0%)*

**Menujen juhlavuutta korostamaan suosittelemme seuraavia väliruokia** á 8,5 (alv 14%) | 7,5€ (alv 0%)

- Pala suomalaista pienjuustolan juustoa ja Wanhän Sataman lakritsalla maustettua hedelmähilloketta
- Maa-artisokkakeittoa
- Kanttarelli-spelttirisottoa
- Veriappelsiinigranitea

**YÖRUOKIA** á 12,0€ (alv 14%) | 10,5€ (alv 0%)

- SoCal Chicken-Burrito
- Seitan kebab, salaattia, Tabouleh ja jogurttikastiketta
- Wanhän Sataman "Porilainen"
- Vorscmak, punajuurta ja suolakurkkua sekä smetanaa

*Juomasuositus; Olvi III olut 0,33L 5,6€ (alv 24%) | 4,5€ (alv 0%)*

**ATERIOIDEN PÖYTÄVEDEKSI SUOSITTELEMME**

"Kevyt Olo Raikas" kivennäisvettä 0,95L

6,6€ (alv 14%) | 5,8€ (alv 0%)

## SNAPSIT á 4 cl annos

Stolischnaya Vodka	8,5€ (alv 24%)   6,9€ (alv 0%)
Gustav Tilli Vodka	8,5€ (alv 24%)   6,9€ (alv 0%)
Linie Aquavit	8,5€ (alv 24%)   6,9€ (alv 0%)

## KAHVI & TEE

Arvid Nordquist "Higland Nature" reilunkaupan luomukahvi annos	3,9€ (alv 14%)   3,4€ (alv 0%)
Haudutettua teetä	3,9€ (alv 14%)   3,4€ (alv 0%)

## KAHVIN SEURAKSI

Kaksi suklaa pralinea	7,8€ (alv 14%)   6,8€ (alv 0%)
-----------------------	--------------------------------

## AVEC

Cognac Maxime Trijol Grand Classic VSOP	9,9€ (alv 24%)   6,9€ (alv 0%)
Cognac Maxime Trijol XO Grande Champagne	16,0€ (alv 24%)   12,9€ (alv 0%)
Calvados Boulard "Grand Solage"	9,9€ (alv 24%)   6,9€ (alv 0%)
The Glenlivet Founders Reserve Single Malt Scotch Whiskey	12,0€ (alv 24%)   9,7€ (alv 0%)
Ron Matusalem Gran Reserva	12,0€ (alv 24%)   9,7€ (alv 0%)
Lignell & Piispanen Tyrni	4,9€ (alv 24%)   4,0€ (alv 0%)
Demandis Amaretto	4,9€ (alv 24%)   4,0€ (alv 0%)

## TILAUSVAHVISTUS

Pyydämme Teitä vahvistamaan tilaisuutenne tarjoilun kaksi viikkoa ennen tilaisuutta ja henkilömäärän sekä mahdolliset erikoisruokavaliotoiveet viimeistään viikkoa ennen tilaisuutta. Vahvistettu henkilömäärä toimii laskutusperusteena tai sen ylittyessä laskutamme toteutuneen mukaisesti.

Hinnat edellyttävät yhtenäistä tilausta ja sisältävät ALV:n (ruoka ja alkoholittoman juomat 14 % ja alkoholijuomat 24 %). Hinnat voimassa toistaiseksi, pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin. Laskutuslisämme kotimaassa 15,0€. Maksuehto 10 pv netto. Kaikki ruokatuotteemme ovat vähälaktoosisia.