

# WANHA SATAMA

ILLALLISET

1.9.2019. -31.3.2020

Yli 40 henkilön ryhmille



# Hinnat pitävät sisällään

- Ruoan / juoman
- Astiat
- Huonekalut (pöydät / tuolit)
- Pöytäliinat ja servietit
- Palvelun

# Wanha Satama Events

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 laatutietoisien ammattilaisten 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 ruokahalunherättäjäksi

Cava Jaume Serra Brut <b>Organic</b> Spain	39,0€ (alv 24)   31,5€ (alv 0)
Extra Dry <b>Organic</b> Prosecco, Elusia Italy	46,0€ (alv 24)   37,1€ (alv 0)
Grand "C" Brut Crémant d'Alsace	55,0€ (alv 24)   44,4€ (alv 0)
Champagne Beaumont des Crayères Grand Reservé Brut	72,0€ (alv 24)   58,1€ (alv 0)
Champagne Beaumont des Crayères Grand Rosé- Brut	82,0€ (alv 24)   66,1€ (alv 0)

SORMISYÖTÄVÄÄ ALKUMALJAN SEURAKSI á 4,5€ (alv 14) | 3,9€ (alv 0)

- Avokado-cornetto (L)
- Savulohi-tuulihattu (L)
- Riistamoussea ruislastulla (L)



# San Fransisco

---

# 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

## MENU

Port's appetizers; ; sokerisuolattua lohta ja avokadoa riisipaperirullassa, katkarapu-kurkkusalaattia ja pähkinäkastiketta (M, G)

\*\*\*

Beef brisket BBQ, Parmasan polentaa ja papu-punasipulipaistosta (L, G)

\*\*\*

Philadelphiajuustoleivos, karpaloo ja porkkanakinuskia (L)

## VIINISUOSITUKSET

Chateau Ste Michele Riesling

Washington, USA 45,0€ (alv 24%) | 36,3€ alv 0%)

Ironstone Lodi "Old Vine" Zinfandel

California, USA 52,0€ (alv 24%) | 41,9€ (alv 0%)

Red leaf Vidal Icewine

Ontario, Canada á 8cl 9,0€ (alv 24%) | 7,3€ (alv 0%)

# Le Havre

---



# 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

## MENU

Entrée du Port; sitruunalla maustettua katkarapusalaattia (M,G)  
| kamposimukkaa, pistaasia ja omenamajoneesia (L, G) | ankankoipi confit, endiivisalaattia, Roquefort – juustoa ja Dijon-sinappiviinietikkakastiketta (L,G)

\*\*\*

Joeue du Boeuf; mureaksi haudutettua naudan poskea siiderikastikkeessa ja murskattua perunaa (L,G)

\*\*\*

Calvadossiirapissa marinoituja hedelmiä, tummaa suklaavaahtoa (L,G)

## VIINISUOSITUKSET

Jean-Baptiste Adam Pinot Gris Réserve

Alsace, France 52,0€ (alv 24) | 42,1€ (alv 0)

G. Bertrand Grand Terroir Tautavel

Languedoc-R, France 56,0€ (alv 24) | 45,2€ (alv 0)

Douceur D'Automne

Gaillac, France á 8cl 7,0€ (alv 24) | 5,6€ (alv 0)





Helsinki

---

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

Lat 60.1663 Long 24.9618 60° 9' 49.7664" N 24° 58' 7.032" E

## MENU

Sataman alkupalat; hiillostettua siikaa ja salsa verdeä (M,G), kylmäsavulohtaja tillijogurttia (L,G), silakkaa ja siianmätiä (L,G)

\*\*\*

Poron paahtopaistia ja tummaa pippurikastiketta, kanttarelli-perunakroketti.  
(L)

\*\*\*

Tyrnileivos ja lakritsijäätelöä

## VIINISUOSITUKSET

Biohof Pratsch **Organic** Grüner Veltliner  
Rotenpüllen

Weinviertel, Austria 48,0€ (alv 24) | 38,7€ (alv 0)

Biohof Pratsch **Organic** Zweigelt "Kittel"  
Weiviertel, Austria 56,0€ (alv 24) | 45,2€ (alv 0)

Red leaf Vidal Icewine

Ontario, Canada á 8cl 9,0€ (alv 24) | 7,3€ (alv 0)

# Tilaisuuden juhlavuutta lisäämään suosittelimme

## VÄLIRUOAT á 8,5 (alv 14) | 7,5€ (alv 0)

- Pala suomalaista pienjuustolan juustoa ja Wanhon Sataman lakritsalla maustettua hedelmähilloketta (L,G)
- Maa-artisokkakeittoa (L,G)
- Veriappelsiinigranitea (M,G)

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

- SoCal Chicken-Burrito (L)
- Seitan kebab, salaattia, Tabouleh ja jogurttikastiketta (L)
- Vorscmak, punajuurta ja suolakurkkua sekä smetanaa (L,G)

Juomasuositus: Olvi 5,2% olut 0,33L

6,0€ (alv 24) | 4,5€ (alv 0)

# Kahvi & Avec

## KAHVI JA TEE

(alv 0)

- Arvid Nordqvist **luomu** kahviannos 3,4€
- Haudutettu teeannos 3,4€

## KAHVIN SEURAKSI

- Kaksi sesongin suklaa praliinia (G) 7,0€

## PÖYTÄVESI

- Olvi Kevyt Olo 0,95L 5,8€

Hintoihin lisätään alv 14%

## AVEC

(alv 0)

- Cognac
  - Maxime Trijol VSOP 8,0€
  - Maxime Trijol XO Grande Champagne 12,9€
- Calvados
  - Boulard "Grand Solage" 8,0€
- Single Malt Scotch Whiskey
  - The Glenlivet Founders Reserve 9,7€
- Ron
  - Matusalem Gran Reserva 9,7€
- Lignell & Piispanen
  - Tyrni 4,0€
- Demandis
  - Amaretto 4,€

Hintoihin lisätään alv 24%

# Tilausvahvistus

- Pyydämme Teitä vahvistamaan tilaisuutenne tarjoilun viimeistään 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.

# Lisätiedot

jussi (at) wanhasatama.fi

T. +358 40 1679900

Pro Ravintolat Oy

Pikku Satamakatu 3-5, 00160 Helsinki

Y-tunnus / Company ID 2911214-5

