

LINNASMÄEN MENUT

Tärkeässä perhetapahtumassa tai muussa juhlassa puitteiden pitää olla kohdillaan ja tarjoilujen viedä kieli mennessään. Meillä on pitkät perinteet erilaisten juhlien ja tapahtumien järjestämisessä, joten voit huoletta jättää kaiken hoidettavaksemme ja nauttia juhlatunnelmasta.

Järjestä juhlat avaimet käteen -periaatteella

Anniskeluosasto varustetuissa juhlatiloissamme vietät ikimuistoiset tilaisuudet ympäri vuoden. Juhlatilan vuokraan sisältyy henkilökunnan palvelut, valkoiset pöytäliinat, paperiservietit sekä sesonginmukaiset pienet pöytäkukat. Pyydä tarjous myyntipalvelustamme. 4-12-vuotiaat lapset ruokailevat -50% hintaan. Menut ovat voimassa vähintään 20 henkilön seurueille. Huomioimme kaikki etukäteen ilmoitetut erityisruokavaliot. Pidätämme oikeudet muutoksiin

Olemme vastuullinen toimija

Kotimaiset kasvikset ja lähiruoka ovat ruuanlaitossamme suuressa arvossa. Hankimme maukkaita ja korkealaatuisia kasviksia Varsinais Suomen alueelta ja tällöin ketju tuottajalta keittiöömme on mahdollisimman lyhyt. Laadukkaat ja maukkaat perunat tulevat lähialueiden viljelijöiltä. Kotimaiset kurkut hankimme pieneltä kaarinalaiselta perheyrytykseltä. Kananmunat hankimme somerolaiselta tilalta, jonka tuotannossa panostetaan eettisyyteen ja kotimaisuuteen. Vastuullisilla valinnoilla pääsemme kohti parempaa huomista

Kaikki kalaruokamme valmistetaan vain MSC-sertifioidusta kalasta. MSC:n sininen kalamerkki löytyy ainoastaan luonnonvaraisesta kalasta ja äyriäisistä, jotka ovat peräisin MSC:n kestävästä kalastuksen standardin mukaisesti sertifioituista vastuullisista kalastusyrityksistä.

Käytämme vain 100% suomalaista lihaa.

Leipä- ja leipomotuotteissamme käytetään pääosin kotimaista viljaa. Kahvimme on Pauligin Juhlamokkaa ja saatavana on myös luomu Kulta Katriinaa (tumma paahto). Teevaihtoehtonamme on vastuullisesti tuotettua Nordqvistin Luontoteetä.



Pientä suolaista

Rento Nachobuffet 13 € / hlö

- Maissilastuja (M,G,V)
- Valitse täyte: kanaa(M,G) tai nautan jauhelihaa (M,G) tai papuja (M,G,V)
- Juustokastike (VL), tomaattisalsa (M,G,V), guacamole (M,G,V)
- Jalapeño (M,G,V), punasipuli (M,V,G), korianteri (M,V,G)

Täytetty munakasrulla 13 € / hlö

- Munakasrulla savuporsaan paistilla ja savujuustolla (L,G)
- Vihersalaatti talon kastikkeella (L,G,V)

Uuniperunabuffet 15 € / hlö

- Uuniperuna
- Täyte valinnan mukaan: savulohi tai BBQ-nyhtöpossu (L,G)
- Raikas vihersalaatti (M,G,V)
- Talon leipä ja levite (L)

Talon lasagnelounas 13 € / hlö

- Jauhelihalasagne (L)
- Vihersalaatti talon kastikkeella (L,G,V)
- Talon leipä ja levite (L)

Linnasmäen Tapasvalikoima 24 € / hlö (4 tapasta / hlö)

- Toast Skagen talon saaristolaisleivällä (L)
- Siemennäkkileipä feta-yrttitahnalla (L)
- Focaccia porotahnalla, pikkelöityä kurkkua ja retiisiä (L)
- Pinsa ilmakuivatulla kinkulla, rucolalla ja marjabalsamicolla (L)

Saariston lohikeitto 28 € /hlö

- Kermainen lohikeitto (L, G)
- Talon leipä ja saaristolaisleipä, voi (L)
- Luostarinjuusto (L)
- Raparperi-britakakku (L)
- Pikkuleivät ja konvehdit
- Kahvi, tee ja mehu



Maukkaat buffet-tarjoilut

Raikas salaattibuffet 24 € /hlö

- Sitruunainen avokadosalaatti (M, G)
- Mozzarella-tomaattisalaatti (L, G)
- Caesar-salaatti kanalla (L)
- Focaccia ja siemennäkkileipä (L)
- Suklaakakku (L)
- Kahvi, tee ja mehu

Pipsan kasvisbuffet 44 € /hlö

- Paahdettu porkkana-fetasalaatti (L,G)
- Punajuuri-carpaccio vuohenjuustolla (G)
- Herne-minttutahna ja talon leipä (L)
- Paahdettu kukkakaali hummuksella (L,G,V)
- Täytetyt paprikat couscousilla ja parmesanilla (L)
- Sitruunajuustokakku (L,G)
- Kahvi, tee ja mehu

Emännän juhlabuffet 44 € /hlö

- Hedelmäinen vihersalaatti (M,G,V)
- Tomaatti-leipäjuustosalaatti (L,G)
- Graavilohi-perunasalaatti (L,G)
- Paahdettu kananrinta & sitruunajogurtti (L,G)
- Yrttiperunat ja karamellisoitu fenkoli (M,G,V)
- Limepannacotta (L)
- Kahvi, tee ja mehu

Isännän juhlabuffet 49 € / hlö

- Smetanasilli (L)
- Lämminsavulohimousse saaristolaisleivällä (L)
- Vuoluporsaanpaisti sinappikastikkeella (M,G)
- Caesar-salaatti (L)
- Vihersalaatti (M,G,V)
- Marinoidut kasvikset (M,G,V)
- Ylikypsä häränposki ja timjamikastike (L, G)
- Juurespaistos ja kermaperunat (M,G)
- Raparperi-britakakku (L)
- Kahvi, tee ja mehu



Perinteinen saaristolaisbuffet 49 € /hlö

- Munanpuolikkaat piparjuurimajoneesilla (M,G)
- Sinappisilakat
- Kermalohi ja kylmäsavulohi
- Keitetyt perunat
- Vihersalaatti ja perunasalaatti
- Porsaan sisäfilee timjamikastikkeella (L,G)
- Paahdetut juurekset (M,G,V)
- Talon britakakku
- Kahvi, tee ja mehu

Kahvipöytään

Perinteinen kakkupöytä 28 € / hlö* tai 35 € / hlö**

- Voileipäkakku (liha tai kala) (L)
- Täytekakku (L)
- Pikkuleivät (L)
- Kahvi, tee ja mehu

* yksi voileipäkakku

** kaksi eri voileipäkakkua

Makea & suolainen kahvipöytä 28 € / hlö

- Feta-pinaattipiirakka (L)
- Kinkkupiirakka (L)
- Hedelmäinen vihersalaatti & paahdettu halloumi (L, H)
- Raparperi-britakakku
- Keksit ja fudge
- Kahvi, tee ja mehu



Pöytiin tarjoiltavat juhlamenut

Kurpitsakeittoa, paahdettuja kikherneitä ja talon foccacia
(L,G)

Yrttikuoorrutettua kuhaa ja karamellisoituja kaudenkasviksia sitruunaperunoilla
(L,G)

Limepannacottaa ja kauramurua
(L)

52 € / hlö

Kalalautanen kylmäsavulohella, Talon sinappisillillä ja munanpuolikas rapumoussella
(L,G)

Ylikypsää häränrintaa punaviinikastikkeella, parmesaani perunakakkua ja rosmariini juureksia
(L,G)

Marjajäädye keksimurulla ja tuoreilla marjoilla
(L)

54 € / hlö

Savuporo moussea rieskalla ja vihersalaatilla
(L)

Naapurinmaalaiskana saltinboccaa ja pestoperunoita
(L,G)

Mustaherukka britakakkua
(L)

49€/hlö