



MENUJA 2022

1.TALVI/SYKSYMENU

(Myynnissä 1.11.2021 – 30.4.2022 sekä 1.9.- 31.12.2022)

Alkuruokapöytä:

Suolapedillä paahdettua punajuurta, salaattia, vuohenjuustokreemiä ja paahdettuja pinjansiemeniä

Mehustettua tomaattia, itse valmistettua ricotta juustoa ja pestoa

Tryffelillä maustettua perunasalaattia

Tilli-sitruunasuolalla graavattua lohta ja mummonkurkkua

Naudan paahtopaistia ja mustaherukkaa

Ohramalla limppua ja voita

Lämpimäksi:

Ylikypsää savustettua porsaan niskaa tummassa herkkutattikastikkeessa

Timjamilla maustettua juures-perunagratiinia

Makeaksi:

Valkosuklaapannacottaa & vaniljalla maustettua mustikkaa

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous



2. Kevät/kesämenu

(Myynnissä 1.5. -31.8.2022)

Alkuruokapöytä:

Kauden kasviksia, salaattia ja mansikkavinaigretteä

Paahdettua punajuurta, omenaa, fetajuustoa ja hunajaista
balsamicokastiketta

Varhaisperuna-savusiikasalaattia ja tilli-aiolia

Tilli-appelsiinigraavattua lohta ja raparperi-fenkolisalaattia

Mausteista kana-tabbouleh-salaattia ja jogurttikastiketta

Porsaan rosvopaistia ja piparjuurimajoneesia

Maalaisleipää, mallaslimppua ja voita

Lämpimäksi:

Pitkään haudutettua naudan Hanger steakia punaviinikastikkeessa

Juures-perunapyrettä

Härkäpapu-kesäkasvispaistosta ja paahtopaprikakastiketta
(Kasvissyöjille)

Makeaksi:

Tiramisu

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous!



3. 4Vuodenaikaa menu

Alkuruokapöytä:

Vihersalaattia, kevyesti kuivattua kirsikkatomaattia, marinoitua kurkkua,
paahdettuja pinjansiemeniä sekä basilika-vinaigretteä

Bulgur-kasvissalaattia ja pestoa

Vuohenjuusto-tuulihattuja

Lohipastramia ja boullabaisse-majoneesia

Paahtoperunasalaattia savustetuilla katkaravuilla, pikkelöityä fenkolia
& sitruunakreemiä

Kevyesti savustettua ankanrintaa & Cumberlandin kastiketta

Lampaanpaistia ja piparjuurta

Maalaisleipää ja voitaq

Lämpimäksi:

Kanaa viinissä ”Coq au vin”
(sisältää pitkään haudutettua kanaa, pekonia, hillosipulia, herkkusieniä ja
juureksia punaviinikastikkeessa)

Tryffeli-perunamuusia

Kasvis-cassoulette ja ranskankermaa

Makeaksi:

Ranskalaista suklaakakkua, vaniljatuorejuustoa, vadelmaa ja mustikkaa

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous!



4. Saaristolaismenu

Alkuruokapöytä:

Vihersalaattia & sitruunaista vinagretteä

Punajuuri-metsäsienisalaattia

Sahramilla ja valkosipulilla maustettu perunasalaatti

Marinoituja katkarapuja & chilimajoneesia

Ginisiikaa, punasipulia & tilliä

Talon graavilohta ja piparjuuri-kermaviilikastiketta

Mustaherukkasilliä

Vaaleaa mallaslippua, ruisleipää & voita

Lämpimäksi:

Ylikypsää Meri Lapin karitsaa tummassa timjamikastikkeessa

Juures-perunagratiinia

Makeaksi:

Suklaamoussekakkua

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous!



5.Kylmäpöytä

Vihersalaattia ja sitruunavinaigretteä

Suolapedillä paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja pinjansiemeniä

Kasvis-tabbouleh-salaattia & minttujogurtia

Tomaatti-fetapiirasta ja paprikamajoneesia

Pesto-pastasalaattia kanalla ja aiolia

Graavilohi-perunasalaattia

Savupossupiirasta ja pikkelöityä punasipulia

Suklaata, vadelmaa ja vaniljaa
(lasiin rakennettu)

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous!



6.Tortilla

6 kpl/hlö pieniä maissitortilloja

Jäävuorisalaattia

Hedelmäistä tomaattisalsaa

Mustaherukalla maustettua kaalta

Marinoitua kurkkua ja punasipulia

Avokado-ranskankermaa

Lämpimät täytteet:

Ylikypsää possunniskaa molekastikkeessa

Fajita maustettua kanaa

Paprika-härkäpapumuhennosta

Lisäksi:

Nachoja ja texmex kermaviilikastiketta

Makeaksi:

Juustokakkua ja chilillä maustettuja vadelmia (lasiin rakennettu)

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous!



7.BBQ

Alkuruokapöytä:

Vihersalaattia ja basilikavinaigretteä

Coleslawsalaattia

Maalaisperunasalaattia & paahdetulla valkosipulilla maustettua majoneesia

Appelsiini-korianterigraavattua lohta & chilimajoneesia

Maalaiseipää ja voita

Lämpimäksi:

BBQ-possua

Juuresmuusia

Makeaksi:

Rommi-suklaakakkua, vaniljamoussea ja kirsikkakompottia
(lasiin rakennettu)

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous!



8. Kiusaus

Alkuruokapöytä:

Kreikkalaista salaattia fetajuustolla & tzatzikia

Raikasta valkokaali-basilikasalaattia

Kana-caesarsalaattia

Maalaisleipää ja voita

Lämpimäksi:

Välimerellinen kanakiusaus ja aiolia

TAI

Savupossukiusausta ja puolukkahilloa

TAI

Savulohikiusausta ja tillimajoneesia

TAI

Kiusaus Vegemin seitan kebabista ja aiolia

Makeaksi:

Suklaamoussea & mustikkaa
(lasiin rakennettu)

(kahvi/tee. Tilattava erikseen)

Pyydä tarjous!



Saatavilla myös tarjoilut koko kokouspäivään. Pyydä tarjous!

Menut voidaan suunnitella myös toiveiden mukaan!

Ruokien tilaukset: Tilaus@4catering.fi

Hintoihin sisältyy myös toimitus ja ruokien esille laiton buffetpöytään
Minimitilausmäärä on 10 henkeä/menu.

Ruokatilaus ilmoitettava viimeistään 10 päivää ennen tilaisuutta.

Lopullinen henkilömäärä ja erityisruokavaliot/allergiat ilmoitettava viimeistään 1 viikkoa ennen tilaisuutta. Huomioimme ennakkoon ilmoitetut erityisruokavaliot