



Suomenlinnan Upseerikerhon ravintola

Buffetmenut

Buffet voidaan toteuttaa vähintään 20 henkilön seurueelle. Menujen hinnat ovat 33–69 €/hlö. Hintaan sisältyy Upseerikerhon leipä ja levite (ei hampurilaisbuffassa) sekä kahvi. Jälkiruokia on myös saatavilla. Sama menu toteutetaan koko seurueelle erikoisruokavaliot ja allergiat huomioiden. Menu viimeistellään aina asiakkaan mieltymysten ja raaka-aineiden saatavuuden mukaan. Muutosten lisäksi tilaisuuden ajankohta ja osallistujamäärä voivat vaikuttaa hintaan. Pyydä tarjous!

Menu 1: Kiusausbuffa

Yrtti-vihersalaatti
Tomaattia
Suolakurkkua
Punajuurta

Porokiusaus
Kasviskiusaus

Menu 2: Burgeribuffa

Kotimainen naudanlihapihvi
Briosisämpylä
Coleslaw
Talon majoneesia
Marinoitua punasipulia
Myrttisen kurkkua
Tomaattia
Uuniperunaa

Menu 3: Vegebuffa

Kauden vihersalaatti
Tomaatti-sipulisalaatti
Minttukurkkua
Pikkelöityjä kasviksia

Kasviscurrya, linssimurekettä ja pilahviriisiä

Menu 4: Kanabuffa

Kauden vihersalaatti
Tsatsiki
Tomaatti-sipulisalaattia ja rucolaa
Yrttimarinoituja oliiveja ja fetaa

Grillattua sitruunaista kananpoikaa ja aiolia
Pilahviriisiä
Valkosipulipaahdettuja kasviksia



Suomenlinnan Upseerikerhon ravintola

Menu 5: Possubuffa

Kauden vihersalaatti
Tomaatti-sipulisalaatti
Pikkelöityjä kasviksia
Paahdettua punajuurta ja vuohenjuustoa

Ylikypsää possun niskaa ja tummaa viinimarjakastiketta
Valkosipuliperunat
Haudutettuja juureksia ja kaalia

Menu 6: Kärybuffa

Yrtti-vihersalaatti
Tomaattia ja leipäjuustoa basilikaöljyssä
Yrttimarinoituja oliiveja
Tillikurkkua
Marinoitua sipulia

Riistakäristys ja puolukkasurvetta
Krossattua perunaa
Juuessärä

Menu 7: Lohibuffa

Retiisi-kevätsipulisalaatti
Caesarsalaatti naturell
Mummonkurkkua
Grillattua porkkanaa pinjansiementen kera

Savupaahdettua kirjolohta ja fenkolia
Veriappelsiinihollandaise
Tilliperunaa

Menu 8: Härkäbuffa

Rucola-vihersalaatti
Basilikamarinoitua mozzarellaa
Yrttimarinoituja oliiveja
Tomaattia ja kurkkua
Marinoitua sipulia
Chilimarinoituja herkkusieniä

Härän pahtofileetä ja tryffeli-punaviinikastiketta
Kermaiset valkosipuliperunat
Ratatouille



Suomenlinnan Upseerikerhon ravintola

Menu 9: Saaristolaisbuffa

Rucola-yrttisalaatti
Tomaatti-sipulisalaatti
Kirkas parsaperunasalaatti
Länsirannikon salaatti
Lajitelma silliä, silakkaa ja maivaa
Haukiterriiniä, tilliöljyä
Graavattua siikaa
Kylmäsavustettua kirjolohta
Leppäsavulohta
Saaristolaisleipää

Yön yli haudutettua lammaspataa
Savujuuressärää
Kauden perunaa

Jälkiruoat

Hinta 8 €/hlö

Glaseerattua omenaa ja raparperia,
kauracrumble ja vaniljakastike

Suomenlinnan pannukakku, hilloa ja vaniljakermää

Suklaakakku ja mansikoita Romanoff

Tiramisu

Vaniljamousse ja hedelmäsalaattia

Viinipaketit

Hinta alk. 54 €/hlö

Kerhoviineistä koottu viinipaketti on 54 €/hlö sisältäen alkumaljan, kaksi kaatoa viiniä ja avecin.

Kun menu on valittu, sommelierimme tekee mielellään kohdennetut viinisuositukset jälkiruokaviineineen.

Tilavuokra

Juhlakerros 750 € (juhlasali, kabinetti, baari),
juhlasali 500 €, kabinetit 250 €



Suomenlinnan Upseerikerhon ravintola

Muut kulut

Menun hinta on laskettu buffet-tarjoilun ja yhden pääruoan mukaan.

Tilavuokraan sisältyy tilan käyttö (enintään n. 6 h). Mahdolliset lisätunnit sovitaan erikseen. Hintaan sisältyy myös kattaus, valkoiset pöytäliinat ja paperiset lautasliinat, kukkamaljakoiden lainaus, henkilöstökulut (klo 22 asti, sunnuntai- ja yötunnit erillisellä maksulla) ja tavanomaiset siivouskulut. Lisäksi on saatavissa mm.:

Pääruoat lautastarjoiluna: 10 €/hlö
Kaksi eri pääruokaa: alk. 10 €/hlö
Kankaiset lautasliinat (valkoinen): vuokra 3 €/hlö
Karkkibuffet (omilla karkeilla): 3 €/hlö
Karkkibuffet talon puolesta, 4 laatua: 10 €/hlö
Iltapala: Hodaribuffet: 14 €/hlö
Cocktailpalat: 5 €/kpl

Yötunnit ma-la klo 22.00–00.00: 100 €/h
Yötunnit ma-la klo 00.00–01.00: 150 €/h
Yötunnit la-su klo 00.00–01.00: 200 €/h
Sunnuntaitunnit klo 9.00–22.00 sovitaan erikseen.

Pidätämme oikeuden muutoksiin yleisen kustannustason noustessa.

[Suomenlinnan lautan aikataulut](#)