

Suomenlinnan Upseerikerhon ravintola

Lautasmenut elo-lokakuu 2026

Menu viimeistellään aina asiakkaan mieltymysten ja raaka-aineiden saatavuuden mukaan. Muutosten lisäksi tilaisuuden ajankohta ja osallistujamäärä voivat vaikuttaa hintaan. Pyydä tarjous!

Syysmenu 1. "Vege"

Tattikauratto
Savoijin kasviskääryle ja luumutomaattia
Uuniomenaa ja vaniljaa

59 €/hlö

Syysmenu 2. "Silakka"

Kauden kuohkea sienikeitto ja yrttiöljyä
Paistettuja silakoita, tillikurkkua ja perunaa duchesse
Mustikkapiirakkaa ja vaniljakreemiä

59 €/hlö

Syysmenu 3. "Tipu"

Katkarapukeitto
Grillattua maissikanaa ja tattikauratto
Mustikkapiirakkaa ja vaniljakreemiä

59 €/hlö

Syysmenu 4. "Fisu"

Bouillabaisse
Paahdettua nieriää, juuresjulienne ja skånenperunaa
Uuniomenaa ja vaniljaa

77 €/hlö

Syysmenu 5. "Hummeri"

Graavisiikatartar saaristolaisleivällä
Hummeria thermidor ja uuniperunaa
Karpalojäädyke ja kinuskikastiketta

83 €/hlö

Suomenlinnan Upseerikerhon ravintola

Vakiomenu 1: "Finlandia"

Upseerikerhon lautanen: riistaa, kalaa ja sieniä
Savustettua lohta, sitruunavoikastike ja kauden perunoita
Ohukaisia, marjahilloketta ja vaniljakermaa

77 €/hlö

Vakiomenu 2: "Marskin menu"

Vorschmack
Kalaa Mannerheimin tapaan, piparjuuriperunaa ja sieniä
Upseerikerhon suklaakakkua

77 €/hlö

Vakiomenu 3. "Karitsa"

Toast skagen
Karitsanfileetä, madeirakastiketta ja perunagratiinia
"Amande" mantelileivos ja punaista melbaa

77 €/hlö

* * *

Koko seurueen tulee valita sama menu. Menun hinta on laskettu yhden pääruoan mukaan, kaksi eri pääruokaa alk. 10 €/hlö.

Menuihin voidaan lisätä väliruokalajeja. Suosittelemme tarvittaessa menuun esim. soveltuvaa keittoa, juustoja tai samppanjasorbettia 5 €/hlö.

Kaikki ruokamme on laktoositonta. Muut erikoisruokavaliot ja allergiat huomioidaan veloitusetta etukäteen ilmoitettuna. Pyydämme ystävällisesti ilmoittamaan etukäteen myös, kuinka moni seurueen kasvisruokailijoista noudattaa tiukan vegaanista ruokavaliota.

Menuissa käytämme pääsääntöisesti kotimaista lihaa ja kalaa. Saatavuuden mukaan alkuperä voi olla myös Uusi-Seelanti (karitsa) ja EU/ETA (muu liha ja kala).

Suomenlinnan Upseerikerhon ravintola

Juomat

Vesi ruokajuomana sisältyy hintaan.

Kivennäisvesi 3,50 € / 0,33 l

Kahvi/tee 4,50 €/hlö

Jälkiruoka- tai portviini 9 € / 12 cl

Kerhoviineistä koottu viinipaketti on alk. 59 €/hlö sisältäen alkumaljan, kaksi kaatoa viiniä ja avecin.

Kerhon viinivalikoima päivittyy jatkuvasti. Sen jälkeen, kun menu on valittu, sommelierimme tekee mielellään kohdennetut viinisuositukset ajankohdan parhaista viineistä.

Juomat voidaan myös veloittaa pulloittain menekin mukaan: Kerhoviinit ja kuohuviinit alk. 59 €/plo (myös alkoholiton), samppanja alk. 89 €/plo.

Myös mietoja juomia ja alkoholittomia virvokkeita on saatavilla.

Tilavuokra

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

Tilavuokraan sisältyy tilan käyttö (enintään n. 6 h, mahdolliset lisätunnit sovitaan erikseen), kattaus, valkoiset pöytäliinat ja paperiset lautasliinat, kukkamaljakoiden lainaus, henkilöstökulut (klo 22 asti, sunnuntai- ja yötunnit erillisellä maksulla) ja tavanomaiset siivouskulut.

Kattaa voidaan myös kankaiset lautasliinat (valkoinen) 3 €/hlö.

Muut kulut

Paikan päällä ilmoitetuista erikoisruokavalioista veloitetaan 10 €.

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.

Lautta-aikataulut: <https://suomenlinnanliikenne.fi/aikataulut/>