

TILAUSRAVINTOLA  
*Vanha Bäckby*

Tässä muutamia herkullisia ehdotuksia juhlamenuun  
valintaa helpottamaan:

### JUHLAMENU I

#### LEIPÄPÖYTÄ

Focaccia-leipää  
Talon mallasleipää  
Voita ja tuorejuustolevitettä

#### ALKUKEITTO

Tuoretomaattikeittoa, grissinia

#### ALKURUOKIA

Caesarsalaattia  
Salaattia paistetusta halloumijuustosta ja kirsikkatomaateista,  
pinaatti-rucolaöljyä  
Valkosipulimarinoituja herkkusieniä  
Oliiveja  
Marinoituja artisokan sydämiä  
Lohipastramia, lime-jogurttikastiketta

#### PÄÄRUOKA

Kananpojanrintaa, balsamico-kastiketta  
Tattirisottoa  
Ratatouillea

#### JÄLKIRUOKA

Tiramisu-leivos  
Kahvia ja haudutettua teetä

KOE KAAKELITEHTAAN LUMO.

TILAUSRAVINTOLA  
*Vanha Bäckby*

JUHLAMENU 2

LEIPÄPÖYTÄ

Maalaisleipää  
Talon mallasleipää  
Voita ja tuorejuustolevitettä

ALKURUOKIA

Yrttisalaattia  
Leipäjuustosalaattia, lakkavinaigretteä  
Savuporo-metsäsienisalaattia  
Katajanmarjasilakoita  
Friteerattuja neulamuikkuja, vuolukermaa  
Lämmintä savulohta, yrtti-jogurttikastiketta  
Maalaispateeta  
Rosepaistettua härän fileetä, karpalosiirappia  
Keitinperunoita

PÄÄRUOKA

Valkosipulin kera paahdettua lampaan fileetä  
Rosmariinikastiketta  
Juurespyreetä

JÄLKIRUOKA

Valkosuklaa-lakka –coctail  
Kahvia ja haudutettua teetä

KOE KAAKELITEHTAAN LUMO.

TILAUSRAVINTOLA  
*Vanha Bäckby*

JUHLAMENU 3

LEIPÄPÖYTÄ

Maalaisleipää  
Talon mallasleipää  
Voita ja tuorejuustolevitettä

ALKURUOKIA

Yrttisalaattia, pähkinävinaigretteä  
Peruna-rucolasalaattia  
Lämmintä vuohenjuustosalaattia ja hunajaista punajuurta  
Hunaja-yrttivalkosipuleita  
Marinoituja puolikuivattuja tomaatteja  
Tuoresuolattua lohta  
Mustasavukalkkunaa, merlot-siirappia Kylmäsavustettua  
porsaan niskaa  
Serranokinkkua ja manchego-juustoa

PÄÄRUOKA

Kokonaisena paahdettua härän fileetä, sherrykastiketta  
Bataattiterriiniä  
Tomaatti-paprikapaistosta

JÄLKIRUOKA

Suklaaunelmakakkua, vadelmamelbaa  
Kahvia ja haudutettua teetä

KOE KAAKELITEHTAAN LUMO.

TILAUSRÄVINTOLA  
*Wanha Bäckby*

Menuhinnat sisältävät pöytien kattauksen, astiat, pöytäliinat sekä paperiset lautas- ja kahviliinat. Menuhinnat eivät sisällä tarjoilijakustannuksia, tilavuokraa tai siivouskustannuksia.

- Tarjoilijakustannukset 32 e/tunti/tarjoilija.
- Tilavuokra ma-pe 75 e/tunti, minimivaraus 4 tuntia.
  - Lauantain tilavuokra 1200 e/päivä.
- Siivouskustannukset 75 euroa.  
(Kaikki hinnat sisältävät alv:n)

Juhliin osallistuvien lapsien osalta menuhinnat ovat seuraavat: Alle kolmevuotiaat lapset veloitusetta, 3-12-vuotiaat lapset puoleen hintaan. Lapsille voidaan myös valmistaa oma menu, kun tilaisuuteen osallistuu vähintään kymmenen lasta.

Pyydä tarjous tilaisuuden kokonaiskustannuksista sähköpostitse osoitteesta [info@wanhabackby.fi](mailto:info@wanhabackby.fi).



Wanha Bäckbyssä ei ole anniskeluoikeuksia. Yksityis-tilaisuuksissa asiakas voi kuitenkin halutessaan tarjota alkoholiuomia vierailleen. Ruokailuihin sisältyvät alkoholittomat ruokajuomat sekä kahvi ja tee.