

TILAUSRAVINTOLA  
*Vanha Bäckby*

Tässä muutamia herkullisia ehdotuksia juhlamenuun  
valintaa helpottamaan:

## HÄÄMENU 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

### HÄÄKAKKU

Kahvia ja haudutettua teetä

KOE KAAKELITEHTAAN LUMO.

TILAUSRAVINTOLA  
*Vanha Bäckby*

## HÄÄMENU 2

### LEIPÄPÖYTÄ

Maalaisleipää  
Talon mallasleipää  
Voita ja tuorejuustolevitettä

### ALKURUOKIA

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

### PÄÄRUOKA

Valkosipulin kera paahdettua lampaan fileetä  
Rosmariinikastiketta  
Juurespyreetä

### HÄÄKAKKU

Kahvia ja haudutettua teetä

KOE KAAKELITEHTAAN LUMO.

TILAUSRAVINTOLA  
*Vanha Bäckby*

### HÄÄMENU 3

#### LEIPÄPÖYTÄ

Maalaisleipää  
Talon mallasleipää  
Voita ja tuorejuustolevitettä

#### ALKURUOKIA

Yrttisalaattia, pähkinävinaigretteä  
Peruna-rucolasalaattia  
Lämmintä vuohenjuustosalaattia ja hunajaista punajuurta  
Äyriäissalaattia chiliöljyssä  
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

#### HÄÄKAKKU

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 30 e/tunti/tarjoilija.
- Tilavuokra ma-pe 65 e/tunti, minimivaraus 4 tuntia.
  - Lauantain tilavuokra 1000 e/päivä.
  - Siivouskustannukset 65 euroa.

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 alkoholijuomia vierailleen. Ruokailuihin sisältyvät alkoholittomat ruokajuomat sekä kahvi ja tee.

KOE KAAKELITEHTAAN LUMO.