

Voileipäkakku-menu | 31,00 € / henkilö

Aloitus:

Coctail-piirakat ja munavoi

Pääruoka:

Lihavoileipäkakku, kalavoileipäkakku tai kasvisvoileipäkakku

Kahvitus:

Marjakermakakku, pullakranssi, herrasväenpikkuleivät, kahvi / haudutettu tee

Jotain lisäksi?

Lihaa:

Lihapyöryköitä, pippurimajoneesi ja vihreä salaatti, talonkastike + 5,50 € / henkilö

Makua:

Mango-broilerisalaatti +3,50 € / henkilö



Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 70 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

Perinteinen juhlamenu 1 | 38,50 € / henkilö

Aloitus:

Graavilohi, sitruunamajoneesi, marinoitua punasipulia, keitetyt perunat, cheddarjuusto-pastasalaatti marinoitu paprikamajoneesilla, broilerisalaatti marinoitu rakuunakastikkeessa, vihreä salaatti, talon sinappikastike, leipä ja levite

Pääruoka:

Smetana-sipulikastikkeessa mureaksi haudutettua häränlihapataa, riisiä tai perunasosetta, paahdetut juurespölkkyt

Kahvitus:

Kermakinuskikakku, kahvi / haudutettu tee

Jotain lisäksi?

Lihaa:

Lihapyörykät, pippurimajoneesi + 3,00 € / henkilö

Makua:

Italialainen katkarapusalaatti + 3,50 € / henkilö
(kirkas oliiviöljy, sitruunamarinointi, parsaa, varsiselleri, pinjansiemen)



Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

**Tasokas ja tunnettu
pitopalvelu.**

Lounasravintola Kokkipoika
Puh: 03 344 6955
kokkipoika@kokkipoika.net | www.kokkipoika.net

Perinteinen juhlamenu 2 | 43,00 € / henkilö

Aloitus:

Roseepippurimarinoitu lohi, dijon-sinappikastike, marinoituja sieniä, keitetyt perunat, sitruunamarinoitu broilerisalaatti, paahtopaistia, balsamicokastike, vihreä salaatti, talon salaatinkastike, leipä ja levite

Pääruoka:

Pippurinen porsaan ulkofilee, viherpippurikastike, uunilohi ruohosipuli-kermakastikkeessa, kermaperunat, hunajapaahdetut porkkanat

Kahvitus:

Valkosuklaarouhekakku, kahvi / haudutettu tee tai jälkiruokapöytä
(kolmea tuoretta hedelmää, suklaamousse, vadelmamelba)

Jotain lisäksi?

Lihaa:

Lihapyörykät, pippurimajoneesi + 3,00 € / henkilö

Makua:

Bocconzini-salaatti + 5,00 € / henkilö
(kirsikkatomaatti, mozzarella, tuore basilika, marinoitu rucola)

Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.



Perinteinen juhlamenu 3 | 47,00 € / henkilö

Aloitus:

Kylmäsavulohi, tilli-kermaviilikastike, vihreä-salaatti, talon sinappikastike, porotortillat, marinoitu tomaatti-mozzarellasalaatti, limemarinoitu broilerisalaatti, talon leipävalikoima ja levite, keitetyt perunat

Pääruoka:

Härän paahtopaistia punaviinikastikkeessa, paistettua lohta, hollandaisekastike, kermaperunat, hunajapaahdetut juurekset.

Kahvitus:

Mansikkakermakakku, kahvi/haudutettu tee

Jotain lisäksi?

Lihaa:

Lihapyörökät, pippurimajoneesi + 3,00 € / henkilö

Makua:

Bocconzini-salaatti + 5,00 € / henkilö
(kirsikkatomaatti, mozzarella, tuore basilika, marinoitu rucola)

Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.



Gourmet-menu | 54,50 € / henkilö

Aloitus:

Katkaraputerriini, muikunmätivaahdo, konjakkigraavattu lohi, ruohosipuli-voikastike, sillikaviaari, keitetyt perunat, poron paahtopaistia, mustaherukka-punasipulihilloke, vihreä salaattivalikoima, talon salaattinkastike, talon leipävalikoima ja kirnuvoi

Pääruoka:

Miedosti savustettu härän marmorikulfilee, punaviinikastike, paahtetut juurekset, mustapippurijuustoperunat, bataatti-punajuurivuoka

Kahvitus:

Kaksi valinnaista kakkua, esim. vadelmakermakakku ja mangojuustokakku, Kahvi / haudutettu tee tai jälkiruokapöytä
(kolmea tuoretta hedelmää, suklaamousse, vadelmamelba)

Jotain lisäksi?

Grillattua broilerin sisäfileetä, hedelmäsalsa + 3,00 € / henkilö
Pariloitua merilohta ja Hollandaisekastiketta + 3,00 € / henkilö

Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

Yli 52,00 € / henkilö maksaviin menuihin tarjoamme kaikki tarvittavat astiat ilman vuokrausta.

(ruokalautanen, haarukka, veitsi, vesilasi, viinilasi, kuohuviinilasi kahviastiat, konjakk- ja liköörilasi)



Valitse oma menu | 46,50 € / henkilö

Alkusalaatit, valitse 2:

Sitruunamarinoitu broilerisalaatti, Kirkasöljymarinoitu rakuuna-broilerisalaatti, Mango-broilerisalaatti, Cheddarjuustopastasalaatti marinoitu paprikamajoneesilla, Kinkkupastasalaatti marinoitu talon omalla pippurimajoneesilla, Tomaattimozzarellasalaatti marinoitu basilikaöljyllä, Kana-pekoni-caesarsalaatti, krutonkeja, Bocconzini-salaatti (mozzarella, kirsikkatomaatti, rucola). Kasvis tapasvati (grillattua paprikaa, paahdettua herkkusientä, marinoitua kesäkurpitsaa).

Kylmät alkuruoat:

Valitse 2

Graavilohi, sitruunamajoneesi Roseepippurimarinoitu lohi, dijon-sinappikastike Konjakkigraavattu lohi, ruohosipulivoikastike Oliivimarinoitu lohi, lime-öljykastike Lämminsavulohi, sitruunamajoneesi Sitruunamarinoitu lohi
Italialainen katkarapusalaatti
Paistettuja katkarapuja remoulade-kastikkeessa Paahtopaistia, balsamicokastike.
Broileritortillat tai katkaraputortillat tai porotortillat.
Savuporomoussea tai kasvismoussea ruisnapilla.

Valitse vielä 2

Vihreä salaatti, talon sinappiöljykastike
Sinappisilliä tai cherrysilliä
Sinappisilakoita
Smetana-katkaraputäytteiset kananmunanpuolikkaat
Fetajuustoa ja oliivilajitelma
Balsamicomarinoitua punasipulia
Marinoituja sieniä
Parmankinkkua ja melonia

Leivät, valitse 2:

Talon vaaleaaleipää tai juustoleipää
Kiviarinaruisleipää
Aurinkokuivattu tomaatti -leipää
Saaristolaisleipää
Focaccia
Patonkilajitelma (ranskanpatonki ja valkosipulipatonki)
Leivän kanssa aina talon tuorejuustoyrttilevitettä

Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

Pääruoat, valitse 2:

Uunilohta ruohosipulikerma- ja smetanakastikkeessa, Porsaanulkofileetä pippurikerma- ja smetanakastikkeessa, Smetanakastikkeessa haudutettua häränlihapataa, Barbecue-porsaanfilettä, BBQ-kastike. Colalla ja ketsupilla marinoidut broilerin koipinuijat, Broilerin sisäfileetä hunaja-smetanakastikkeessa, Lihapyörökät tai välimeren lihapyörökät, Tomaatti-munakoiso-mozzarellapaistos, Sienimuhennoksella täytetyt paprikat. Talon härkäpapupihvit ja vegaanista yrttimajoneesia.

Halutessasi toisen pääruoan tilalle härän marmorikulkofileetä ja punaviinikastiketta, siitä lisäveloitus 3,00 € / henkilö

Halutessasi toisen pääruoan tilalle härän sisäfileetä ja pippurikerma- ja smetanakastiketta, siitä lisäveloitus 4,00 € / henkilö

Lisäkkeet pääruoalle, valitse 1:

Kermaperunat, Kermajuustoperunat, Parmesaanikuorrutettu valkosipuliperunasose, Riisi, Bataattia ja sipulia kookoskermassa, Kasvis-kookoscurry.

Jokaisessa menussa aina mukana lisäkkeenä keitetyt perunat ja hunajapaahdetut juurekset.

Jälkiruoka kahvin ja haudutetun teen kanssa, valitse 1:

Vadelma- tai mansikkakermakakku, Kermakinkkukakku, Valkosuklaakakku (kermavaahto ja aprikoosi-persikkatäyte), Suklaakakku ja vaniljakastike Juustokakku, Veriapelsiinihydykekakku, Mango-juustokakku. Tuoreita hedelmiä, suklaamousse ja vadelmamelba.

Gourmeeta lisäksi menuun + 6 € / henkilö:

Peuranpaistia ja hillottua punasipulia
Katkaraputerriiniä, muikunmäti-smetanakastike