

Voileipäkakku-menu | 35,00 € / 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 vähintään 70 x aikuisen menu. Arkipyhät ja sunnuntait erillisen sopimuksen mukaan.

Perinteinen juhlamenu 1 | 40,50 € / henkilö

Aloitus:

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

Pääruoka:

Smetana-sipulikastikkeessa mureaksi haudutettua häränlihapatua, riisiä tai perunasosetta, paahdetut juurespölköt

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 vähintään 60 x aikuisen menu. Arkipyhät ja sunnuntait erillisen sopimuksen mukaan.

Perinteinen juhlamenu 2 | 45,00 € / henkilö

Aloitus:

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

Pääruoka:

Pippurinen porsaan ulkofilee, viherpippurikastike, uunilohta ruohosipulikermakastikkeessa, 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 vähintään 60 x aikuisen menu. Arkipyhät ja sunnuntait erillisen sopimuksen mukaan.

**Tasokas ja tunnettu
pitopalvelu.**

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



Perinteinen juhlamenu 3 | 49,00 € / 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, tilli-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 vähintään 60 x aikuisen menu. Arkipyhät ja sunnuntait erillisen sopimuksen mukaan.



Gourmet-menu | 59,50 € / henkilö

Aloitus:

Katkaraputerriini, muikunmätivaaho, konjakkigraavattu lohi, ruohosipuli-voikastike, hitaasti kypsytettyä broilerin sisäfileetä ja vihannessalsaa, sillikaviaari, keitetyt perunat, poron paahtopaistia, mustaherukka-punasipulihilloke, vihreä salaattivalikoima, talon salaattinkastike, talon leipävalikoima ja kirnuvoi

Pääruoka:

Miedosti savustettu härän marmorikulfilee, punaviinikastike, kermanen kanttarellikastike, pariloitua merilohta, paahdetut juurekset, mustapippurijuustoperunat, bataatti-punajuurivuoka

Kahvitus:

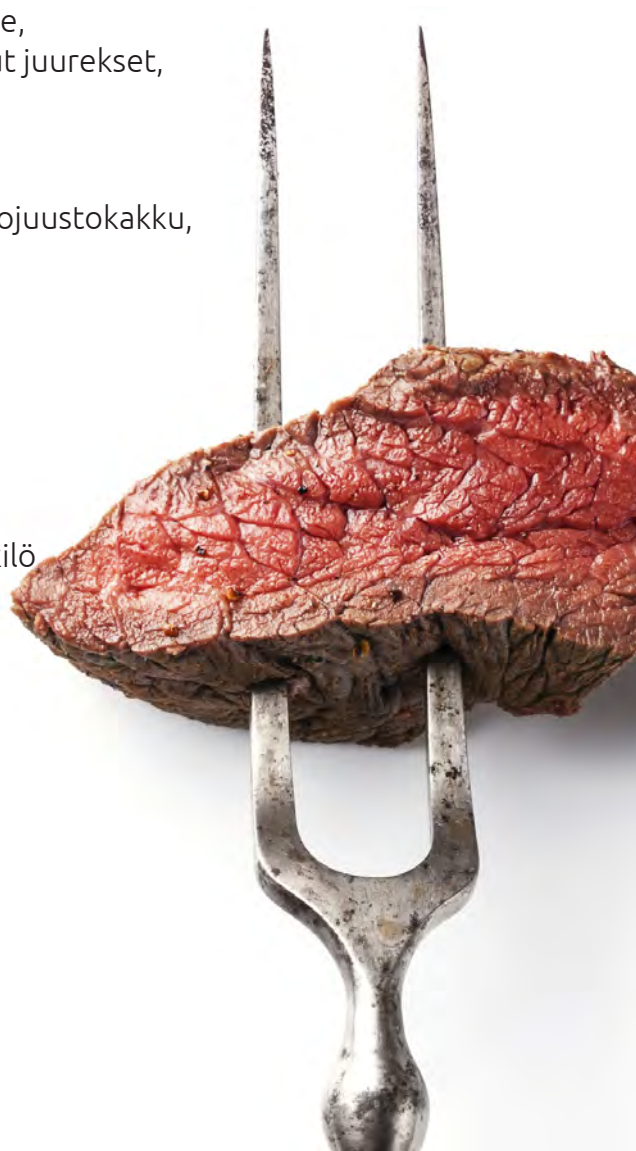
Kaksi valinnaista kakkua, esim. vadelmakermakakku ja mangojuustokakku, Kahvi / haudutettu tee tai jälkiruokapöytä
(kolmea tuoretta hedelmää, suklaamousse, vadelmamelba)

Jotain lisäksi?

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

Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on vähintään 60 x aikuisen menu. Arkipyhät ja sunnuntait erillisen sopimuksen mukaan.



Valitse oma menu | 48,50 € / henkilö

Alkusalaatit, valitse 2:

Sitruunamarinoitu broilerisalaatti, Kirkasöljymarinoitu rakuuna-broilerisalaatti, Mango-broilerisalaatti, Cheddarjuustopastasalaatti marinoitu paprikamajoneesilla, Kinkkupastasalaatti marinoitu talon omalla pippurimajoneesilla, Tomaatti-mozzarellasalaatti marinoitu basilikaöljyllä, Kana-pekoni-caesar salaatti, krutonkeja, Bocconzini-salaatti (mozzarella, kirsikkatomaatti, rucola). Keittiömestarin kasvis tapas vati (grillattua paprikaa, paahdettua herkkusientä, marinoitua kesäkurpitsaa).

Kylmät alkuruoat, valitse 2:

Graavilohi, sitruunamajoneesi
Roseeippurimarinoitu lohi, dijon-sinappikastike
Konjakkigraavattu lohi, ruohosipuli hollandaise
Oliivimarinoitu lohi, lime-öljykastike
Kokkipojan lämminsavulohi, sitruunamajoneesi
Sitruunamarinoitu lohi
Italialainen katkarapusalaatti
Paistettuja katkarapuja remoulade-kastikkeessa
Härän paahtopaistia, balsamicokastike
Broileritortillat tai katkaraputortillat tai porotortillat
Savusiikarieskarullat
Savuporomoussea tai kasvismoussea ruisnapilla tai kylmäsavulohta ja smetanavaahtoa saaristolaisleivällä.

Valitse vielä 2:

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

Leivät, valitse 2:

Talon vaaleaa leipää tai juustoleipää
Kiviariaruisleipää
Aurinkokuivattu tomaatti -leipää
Talon saaristolaisleipää
Talon focaccia
Patonkilajitelma (ranskanpatonki, juustopatonki ja valkosipulipatonki)
Leivän kanssa aina talon tuorejuustoyrtilleivetettä

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on vähintään 60 x aikuisen menu. Arkipyhät ja sunnuntait erillisen sopimuksen mukaan.

Pääruoat, valitse 2:

Uunilohta ruohosipulikerma-kastikkeessa, paistettua lohta ja hollandaisekastike, Porsaanulkofileetä pippurikerma-kastikkeessa, Smetanakastikkeessa haudutettua häränlihapatua, Barbecue-porsaanfilettä BBQ-kastikkeessa. Colalla ja ketsupilla marinoidut broilerin koipinuijat, Broilerin sisäfileetä hunaja-smetanakastikkeessa, broilerin sisäfilee ja talon persiljamaustevoita, Lihapyörökät tai Välimeren lihapyörökät, Tomaatti-munakoiso-mozzarellapaistos, Sienimuhennoksella täytetyt paprikat. Talon härkäpapupihvit ja vegaanista yrtilleivettä.

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

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

Lisäkkeet pääruoalle, valitse 1:

Kermaperunat, Kermajuustoperunat, grillipaahdetut perunat, yrtilleivillä marinoitua perunakiekoita, Parmesaanikuorrutettu valkosipuliperunase, Riisi, Bataattia ja sipulia kookoskermassa, Kasvis-kookoscurry.

Jokaisessa menussa aina mukana lisäkkeenä keitetyt perunat ja hunajapaahdetut juurekset. (Juhannuksen jälkeen-15.9 välillä menuissa keitetyt perunat ovat uusia perunoita)

Jälkiruoka kahvin ja haudutetun teen kanssa, valitse 1:

Vadelma- tai mansikkakermakakku, Kermakakku, Valkosuklaakakku (kermavaahto ja aprikoosi-persikkatäyte), Suklaakakku ja vaniljakastike Juustokakku, Mango-juustokakku, kuningatar-valkosuklaamoussekakku, mustikka-jogurttikakku, sacherkakku, lime-jogurttikakku. Vaihtoehtoisesti kakun voi vaihtaa jälkiruokaan: Lasiin tehty annoksina creme brulee jossa pensasmustikkaa ja vadelma tai valikoima tuoreita hedelmälokoja, suklaamoussea ja mansikkamelbaa.

Gourmeeta lisäksi menuun + 6 € / henkilö:

Peuranpaistia ja hillottua punasipulia
Katkaraputerriiniä, muikunmäti-smetanakastike