

PÖYHÖLÄN PAPPILA, **HÄÄMENU 4**, v.2025

**ALKUPALAT** (SORMINSYÖTÄVIÄ) PIHALLA BUFFET-PÖYDÄSTÄ (JOS SATAA, NIIN PIHATOSSA tai KOKOUSTILASSA)

Vieraat voivat aloitella alkupalojen ottamisella, sillä aikaa kun odottelevat hääparin saapumista (esim. valokuvauksesta)

- ERILAISIA COKTAILPALOJA Esim. Kurkkunapit, Kasvisrieskarullat, Kylmäsavulohinapit, serranokinkkuleipäset jne.
- Ciabatta-leipää, levitettä, MAKUVESIÄ, Mehua  
(Lisähinnasta kuohuviiniä odotellessa)

HÄÄPARI SAAPUU, onnittelet

- ONNITTELUMALJAT (Kuohuviini + holiton)

ALKUPALOJEN SYÖNTI JATKUU, EHKÄ MAHDOLLISESTI PIENTÄ OHJELMAA ESIM. SUKUJEN ESITTÄYTYMINEN TMV. SIIRTYMINEN SISÄTILOIHIN (pihattoon)

**RUOKAILU** SEISOVASTA PÖYDÄSTÄ, MENU

Graavilohta, sin.kast. TAI Savumuikut, sitr.kast.

YRTTISTÄ SAVULOHISALAATTIA, Tillicreme (savulohta, perunaa, salaattia, kapriksia, kananmunaa, paprikkaa)

PIKKELOIDYT KASVIKSET

Värikästä VIHERSALAATTIA meloneilla & granaattiomenansiemenillä, passionvinaigretteä

MARJAISTA JUUSTOSALAATTIA, mansikkakastiketta

PÄÄRYNÄSALAATTIA, auraa & pähkinäsekoitusta ja lehtisellerimoussea TAI Paahd. punajuurta rucolalla

TOMAATTI-MOZZARELLAA basilikalla ja oliiviöljyllä TAI Ranch-perunasalaattia

METSÄSIENISALAATTIA TAI PASTASALAATTIA

Täytettyjä PAAHTOPAISTIRULLIA piparjuurella TAI Hellästi savustettua KALKKUNAA, kastike

♥♥♥

YLIKYPSPÄÄ HÄRKÄÄ, tumma kastike TAI POSSUN SISÄFILEETÄ, Konjakki-kermakastiketta (tai paahdettua lohta, ruohosipulicreme TAI kanaa sitruuna-yrttikastikeella TAI burgundinpataa tai karjalanpaistia)

PAAHDETTUJA YRTTIPERUNOITA TAI Keitetyjä PERUNOITA

Kesäisiä UUNIKASVIKSIA

Lapsille ja kasvisruokailijoille/allergisille erikseen omat lajikkeensa, Leipävalikoima, levitettä, kotikaljaa, mehua, vettä

**JÄLKIRUOKA:** PANNACOTTAA TUOREILLA MARJOILLA & VALKOSUKLAA-TYRNNI-MOUSSEA

· MAHDOLLISTA OHJELMAA ENNEN KAHVITUSTA, HÄÄKAKUN LEIKKAUS & KAHVIT

- HÄÄKAKKU VALINNAN MUKAAN
- TUOREJUUSTOKAKKUA VALINNAN MUKAAN. & Plenet makeat

HINTA:

41 €/hlö (yli 100 aikuista)

42 €/hlö (yli 90 aikuista)

43 €/hlö (yli 80 aikuista)

44 €/hlö (yli 70 aikuista)

45 €/hlö (yli 60 aikuista)

46 €/hlö (yli 50 aikuista)

47 €/hlö (yli 40 aikuista)

(lapset 4-13 v. 1/2 hintaan, alle 4 v. (siivousmaksu) 5 €/lapsi)

(Jos lämpimäksi ruoaksi halutaan sekä lihaa että kalaa, niin

hinta on + 2 €/hlö)

Jos halutaan laskea talon viinit (valkoviini, punaviini tai III-olut), 2 kaatoa, mukaan menuihin, niin hinta on + 7 €/hlö/aikuinen (viiniannos 12 cl) Tällä laskuperiaatteella jokainen aikuinen vieras laskutetaan, vaikka kaikki eivät viiniä/olutta ottaisikaan. Toinen yleisempi vaihtoehto on, että laskutus tapahtuu pullomeneekin mukaan (yleensä kaksi kaatoa) (mutta toki voidaan sopia max-rajaa esim. 15 pulloa)