



BOTTA EVENTS

VÄITÖSKARONKAN JÄRJESTÄMINEN BOTTALLA

Botta Eventsin upeissa tiloissa väitöskaronkan järjestäminen on helppoa. Voit valita tilaisuuteen joko pöytiin tarjoiltavan menun tai buffet-ruokailun.

APERITIIVIEHDOTUKSIA

Pares Balta Cava Vintage, Espanja	8,10 € / 12 cl 47,57 € / 75 cl plo
Kuiva, raikkaan hedelmäinen, aavistuksen paahteinen	
Coste Petrai Prosecco, Italia	8,40 € / 12 cl 49,59 € / 75 cl plo
Kuiva, kevyen kukkea, hedelmäinen ja raikas	
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut Champagne	73,38 € / 75 cl plo
Kuiva, pehmeän happoinen, tyylikäs	

Autamme mielellämme kaikissa karonkan järjestämiseen liittyvissä yksityiskohdissa.

VARAUKSET ja TIEDUSTELUT:

Botta Events myynti 09 580 770 tai myynti@botta.fi
Museokatu 10, 00100 Helsinki | bottaevents.fi

Pidätämme oikeuden tuote- ja hinnanmuutoksiin. Hinnat sisältävät alv:n.

PÖYTIIN TARJOILTAVAT MENUT

MENU KLASSIKKO

Sokeri-suolattua siikaa, ruiscrumblea ja tillimajoneesia M, (G)

Naudan ulkofilettä, timjamiperunaa, kauden kasviksia ja konjakki-pippurikastiketta G, L

Bottan suklaakakkua ja kirsikkaa G, VE

59,50 €

MENU PUUTARHA

Paahdettua maa-artisokkakeittoa ja tryffeliöljyä G, VE

Papuballotiinia, paahdettuja kasviksia ja kurpitsarisottoa G, L, (VE)

Tyrnivanukasta G, VE

57,50 €

MENU RANNIKKO

Hirvitarteria, keltuaista ja piparjuurikastiketta G, M

Paahdettua maa-artisokkakeittoa ja tryffeliöljyä G, VE

Päivän kotimaista kalaa, metsäsieniä, fenkoliperunaa ja valkoviinikastiketta G, L

Leipäjuustoa ja lakkahilloa G, L

69,00 €

Kolme ruokalajia 63,00 €

MENU KEKKONEN

Savumuikkurilletteä, tilliperunasalaattia, marinoitua fenkolia ja rapeaa tattaria L

Poron filettä, paistettua maa-artisokkaa, punajuuriröstiä ja mustikka-katajanmarjakastiketta G, M

Puolukka-mannavaahtoa ja marenkia L

72,00 €

Jälkiruoan yhteydessä kahvi / haudutettu tee 4,20 €

G = Gluteeniton L = Laktoositon M = Maidoton VE = Vegaaninen (G / M / VE) = Saatavilla

BUFFETMENUT

BUFFET KASVIS

Yrttistä vihersalaattia ja vinegretteä G, VE

Halloumia ja kvinoaa G, L

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja balsamicoa G, L

Mozzarella-tomaattibruschetta L, (G)

Voipapusalaattia G, VE

Paahdettua bataattia ja kikherneitä G, VE

Foccaciaa ja hummusta VE

Sesongin ohrarisotto VE

TAI

Portobelloa ja purjo-pinaattiragu G, VE

Tarjoilemme pääruokien kanssa paahdettuja kauden kasviksia

Suklaatarteletti, kirsikkaa ja vaniljavaahtoa G, VE

55,50 €

Kahdella pääruoalla 59,50 €

BUFFET VÄLIMERI

Yrttistä vihersalaattia ja vinegretteä G, VE

Parsasalaattia G, VE

Lohi-pastasalaattia L, (G)

Kreikkalaista salaattia G, L

Halloumia ja kvinoaa G, L

Yrttimarinoituja juureksia ja rucoladressingiä G, VE

Siikaceviche ja yrttisalaattia G, M

Naudan paahtopaistia ja romescokastiketta G, M

Foccaciaa ja hummusta VE

Ylikypsää karitsan niskaa, rosmariiniperunaa ja paistinkastiketta G, L

TAI

Paistettua nieriää, yrttiperunoita ja kapris-hollandaisea G, L

TAI

Portobelloa ja purjo-pinaattiragu G, VE

Tarjoilemme pääruokien kanssa paahdettuja kauden kasviksia

Passionvanukasta ja suklaakristalleja G, L

62,50 €

Kahdella pääruoalla 67,50 €

Jälkiruoan yhteydessä kahvi / haudutettu tee 4,20 €

G = Gluteeniton L = Laktoositon M = Maidoton VE = Vegaaninen (G / M / VE) = Saatavilla