



## Rapujuhlat Ravintola Saaristossa Klippanilla 2020

Klippanin luodolla on vietetty rapujuhlia jo yli 120 vuoden ajan! Joka puolella ympäröivä meri, rapukattaukset, herkulliset rapumenut ja hilpeät snapsilaulut tekevät Saariston rapukesteistä ikimuistoisia.

Upea 1899 rakennettu jugendvilla tarjoaa ainutlaatuiset puitteet niin kahden henkilön romanttisiin illallisiin kuin yli 400 henkilön yksityistilaisuuksiin. Kotimaisia saksiniekkoka tarjoillaan 22.7. alkaen aina syyskuun lopulle saakka. Tervetuloa rapujuhliin Helsingin paraatipaikalle!

### Keittiömestarin Suositusmenu

**Kylmäsavustettua ankkaa, ankkaterriiniä ja herukkakastiketta L,G**

\*\*\*

**Kotimaisia täplä- tai jokirapuja valintanne mukaisesti päivän kpl-hintaan**

Ravut tarjoillaan tryffelikreemin, samppanjavinegretin ja hienonnetun tillin L,G sekä rapean paahtoleivän ja voin kera

\*\*\*

**Paahdettua merisiikaa,**

mustajuuripyreetä, merikorallia ja kurkku-voikastiketta L,G

\*\*\*

**Pala juustoa ja omenaa VL,G**

\*\*\*

**Vanilja-crème brûlée ja raparperi-vadelmakeittoa L,G**

**Hinta: 68,00**

Lisäksi veloitamme raput päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.

Ilmoitattehan tilausta tehdessänne:

- **rapujen määrän** (suositus vähintään 8 rapua/hlö) sekä
- **lajin; täplärapuja vai jokirapuja vai molempia?**

Keittiömestarin suositusmenu tarjoillaan **koko pöytäseurueelle**. Erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.

L = laktoositon • VL = vähälaktoosinen • G = gluteeniton

Oikeudet muutoksiin pidätetään.



## Saariston Perinteiset Rapumenut

### Alkuruoaksi

**Kotimaisia täplä- tai jokirapuja valintanne mukaisesti päivän kpl-hintaan**  
Ravut tarjoillaan tryffelikreemin, samppanjavinegretin ja hienonnetun tillin L,G  
sekä rapean paahtoleivän ja voin kera

### Pääruoaksi

#### **Paahdettua merisiikaa 45,00**

mustajuuripyreetä, merikorallia ja kurkku-voikastiketta L,G  
*TAI*

#### **Yrteillä haudutettua häränposkea 42,00**

tryffeliperunaa ja suolaheinäkastiketta L,G  
*TAI*

#### **Grillattua poronfileetä 48,00**

kaskinaurispyreetä, tyrniä ja tummaa kerkkäkastiketta L,G

### Jälkiruoaksi

**Vanilja-crème brûlée** ja raparperi-vadelmakeittoa L,G

Hinta:

**Yllä olevat hinnat pääruoan kohdalla sisältävät pää- ja jälkiruoan.**

+ lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää  
ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.

Ilmoitattehan tilausta tehdessänne:

- **rapujen määrän** (suositus vähintään 8 rapua/henkilö) sekä
  - **lajin; täplärapuja vai jokirapuja vai molempia?**

Edellytämme yhtenäistä pääruokavalintaa yli 12 henkilön seurueilta.

Erityisruokavaliot huomioimme ennakkoilmoituksenne mukaisesti.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron sekä ryhmälennuksen.

### Kasvisruokailijan Menu

**Samettinen mustajuurikeitto, tilliöljyä ja yrttejä** L,G

\*\*\*

**Nokkosvohvelia ja kukkivia kaaleja,**

savustettua artisokkaa ja valkohomejuustoveloutea L,G

\*\*\*

**Vanilja-crème brûlée** ja raparperi-vadelmakeittoa L,G

**52,00**

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 25 vuoden ajan –





## Yhteysvenemaksu

**Ravintolalaskulenne lisätään automaattisesti yhteysvenemaksu 6,90/hlö (meno-paluu).**

Ulkopuolisen yrittäjän, Oy Xmare Ab:n, yhteysvene liikennöi Saariston laiturista, joka sijaitsee Olympia-terminaalin eteläpuolella (Ehrenströmintie). Yhteysvene liikennöi Ravintola Saariston aukioloaikoina 20 minuutin välein; **tasalta, 20 min yli ja 20 min vaille.**

➔ Lyhyt merimatka kestää vain pari minuuttia. Esim. jos pöytävarauksesi on klo 18:00, saavut klo 18:00 lähtevällä veneellä.

## Kesäjuhlat parhaissa merimaisemissa Helsingin paraatipaikalla

Klippanin luodolla sijaitseva Ravintola Saaristo tarjoaa ainutlaatuiset puitteet kahden henkilön romanttisesta illallisesta yli 400 henkilön yksityistilaisuuksiin. Upeilla merimaisemilla ympäröityä ravintolasalia täydentävät tanssilattia, baari, kolme ulkoterassia ja yläkerran kokoustilat 10 ja 16 henkilölle.

**Saariston 3D-virtuaalikuvat ja pohjapiirros:** <https://www.ravintolasaaristo.fi/tilat-ja-kuvat.html>

**Video:** <https://www.instagram.com/p/BGVhvHiL6f4/?taken-by=asravintolat>

**Karttasijainti:** <http://www.ravintolasaaristo.fi/yhteystiedot.html>

## Avoinna

**4.8.–11.9. Ti–Pe 17–23** (lauantaisin avoinna yksityistilaisuuksiin)

**12.–30.9.** Avoinna ennakkotilauksesta yksityistilaisuuksiin

## Raputietoutta

**Kotimaiset täplä- ja jokirapumme tulevat Suomen parhailta raputoimittajilta.**

Suomen vesissä kasvaa kaksi rapulajiketta; alkuperäinen jokirapu sekä Pohjois-Amerikasta aikanaan istutettu täplärapu. Molemmilla lajilla on omat kannattajansa, mutta makunsa puolesta rapuissa ei juuri eroa ole. Jokirapuissa on sanottu olevan aavistuksen pehmeämpi kuori, täpläraput ovat puolestaan olleet hieman kookkaampia. Tänäkin vuonna Klippanilla Saaristossa ja Sirpalesaarella Saaressa herkutellaan useita kymmeniätuhansia punaisia saksiniekköjä.

## Tervetuloa Rapujuhliin Saaristoon Klippanille!



3 Oikeudet muutoksiin pidätetään. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 25 vuoden ajan –