



Saaristo Klippanilla – Helsingin parveke merelle

Kun laivalla saapuu Helsinkiin, näkee kaupungin parhaimmillaan: valkoisena ja raikkaana. Saman näköalan ja merellisen tunnelman saatte ihailtavaksenne Ravintola Saaristossa, Klippanilla. Kaivopuiston edustalla sijaitseva, vuonna 1898 valmistunut, jugend-huvila on yksi Helsingin näyttävimpiä ja perinteikkäimpiä ravintoloita. Täällä on juhlistu jo pian 120 vuotta! Aikanaan kansallisrunoilijamme Eino Leinokin oli vappuisin ravintolassa tuttu näky. Yritysjuhlien sekä kongressi-illallisten pitopaikkana Saaristo on erittäin haluttu.

Helsingin kauneimmat puitteet tilaisuuteenne

Ravintolan historiallinen miljöö sekä sijainti Helsingin paraatipaikalla luovat tilaisuudellenne ainutlaatuiset puitteet. Ravintolan kuviin sekä virtuaalikuviin voi tutustua osoitteissa:

<http://www.ravintolasaaristo.fi/galleria.html>

<http://www.ravintolasaaristo.fi/galleria/virtuaaliesittely.html>

Videolinkit:

<http://www.ravintolasaaristo.fi/esittely.html> sekä <https://www.instagram.com/p/BGVhvHiL6f4/>

Saariston illallisbuffet 2018

Saaristo tarjoaa kesäkauden parhaita skandinaavisia makuja. Yksityistilaisuuksissa suosituimmaksi ja toimivimmaksi vaihtoehdoksi on noussut runsas ja ruokaisa buffet, jossa tarjolla ovat liha- sekä kalavaihtoehdot. Halutessanne voimme antaa tarjouksen myös pöytiin tarjoiltavista menuista tai yhdistelmästä, jossa alkuruoat ovat buffetissa ja pääruoat tarjoillaan pöytiin. Erikaisruokavaliot huomiomme ja räätälöimme ilmoituksenne mukaan.

Alkuruokabuffet:

Punajuurisillia ja graavattua keltuaista

Pinaattikreemissä pyöriteltyä silakkaa

Lämminsavustettua siikaa ja shisolla maustettua tilajogurttikastiketta

Napue Ginillä maustettua graavilohta, kuivattua karpaloa ja hölskykurkkuja

Caesarsalaatti Pohjanmeren katkaravuista ja savumuikkukastiketta

Chorizosalamia, hilloketta paahdetusta sipulista

Härän rosépaistia ja omenasinappia

Kirkas kesäperunasalaatti ja kukkivia kaaleja

Täyteläinen villisienisalaatti ja tuoretta kirveliä

Kurpitsansiemenpastaa, paahdettua kurpitsaa, ricotta-juustoa ja rosmariinia

Raikas salaatinlehtisekoitus, siemeniä ja vinaigrette takakallion yrteistä

Uuden sadon perunoita ja tillivoisulaa

Saariston leipävalikoima, merilevätuorejuustoa ja kirnuvoita

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Pääruokabuffet:

Paistettua kuhaa,

kiillotettuja kesän perunoita ja kasviksia sekä hummeri-voikastiketta

ja/tai

Tiristettyä karitsanpotkaprässiä,

timjamilla maustettua kesäkaalia ja korvasienimoccaa

Jälkiruokabuffet:

Raparperipannacotta, suolakinuskia ja pistaasipralinea

Kahvia ja teetä

Halutessanne tarjota juhlassanne menun lisäksi pientä suolaista tai makeaa toteutamme lisämaksusta esimerkiksi cocktailpalat ja yöpalat.

Ravintolassamme on A-oikeudet. Kaikki juomat tulee valita Ravintola Saariston valikoimista.

Sommelierimme valikoi Saariston skandinaavisiin makuihin parhaiten soveltuvat viinit.

Myyntipalvelustamme saatte yksityiskohtaisen tarjouksen tilaisuuteenne ja lisätietoja ravintolasta sekä käytännöistä yksityistilaisuuksissa.

Voit lähettää tarjouspyynnön myös kaavakkeella:

<http://www.ravintolasaaristo.fi/yksityistilaisuudet.html>



Ravintola Saaristo kuuluu A&S Ravintoloihin, jolla on vankka kokemus erilaisten tilaisuuksien järjestämisessä uniikeissa ravintoloissamme. – Suomalaista perheyritystä jo yli 20 vuoden ajan –

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.