



NUUKSION GRILLIMENUT

BBQ MENU'S OF NUUKSIO

Wines combined with Carsin and Friends



Varaukset minimi 10 hengen ryhmille ja kaikille ruokailijoille yhtenäinen menuvalinta.

Hinnat ilmoitettu per henkilö. Ruokajuomat laskutetaan erikseen.

Allergiat ja ruoka-ainerajoitteet huomioidaan, kun tiedot tulleet sovituksessa aikataulussa, työläistä erikoisaterioista peritään lisämaksu 5 € / henkilö.

Rantakabinettiin ja Mäkituvalla kattausmaksu 65 € / ryhmä. Noutopöytätarjoilu.

Tilausmenuissa vuodenaika voi vaikuttaa raaka-aineiden saatavuuteen ja näin menun sisältöön.

Reservations for groups of at least 10 people and a uniform menu choice for all diners.

Prices stated per person. Food and drinks are billed separately.

Allergies and food restrictions are considered when the information is received in the agreed schedule, an additional fee of €5 per person is charged for special meals for workers.

Covering fee for Lakeside cabinet and Hilltop Villa 65 € / group. Buffet service.

In order menus, the season can affect the availability of raw materials and thus the content of the menu's.

BBQ PARSA, POSSU JA PAVLOVA

Tuoresalaattia ja Yrttikastiketta
Grillattua parsaa ja parmesaania
Marinoidut Ratatouille-kasvikset
Lämmin perunasalaatti varhaisperunasta, kananmunakastike
Lohta Nuuksion loimusta
Hölskykurkut

Suoraan grillistä

Yrttimarinoitua broileria
Luomuporsaan sisäfilettä ja salsaa
Munakoisopaistos

Jälkiruoaksi

Suklainen Mansikkapavlova kera tummapahtoisen kahvin ja kuuman maidon

BBQ PARTY WITH ASPARAGUS, PORK AND PAVLOVA

Fresh salad and herb sauce
Grilled asparagus and parmesan
Marinated Ratatouille vegetables
Warm potato salad from early potatoes, egg sauce
Salmon from Nuuksio's blaze
Vinegar cucumbers

Straight from the grill

Herb-marinated chicken
Organic pork tenderloin and salsa
Fried eggplant

For dessert

Chocolate strawberry pavlova with dark roast coffee and hot milk

Hinta- Price: 68,50 €

Sisältää 1 - 2 kokkia 1,5 tunniksi, jotka tutustuttavat teidät menuun
Includes 1 - 2 chefs for 1.5 hours who will introduce you to the menu

Omasta yksityistilasta käynti suojaisalle sisäpihalle, missä kokit valkoisissa asuissaan grillaavat herkkuja omalle porukalle! Grillilihojen kypsyyssä on aikaa nauttia raikkaita salaatteja ja oman maan yrteillä maustettuja maukkaita alkupaloja... Savun tuoksu kruunaa juhlat!

From your own private space, a visit to the sheltered courtyard, where the chefs in their white uniforms grill delicacies for their own group! While the grilled meats are cooking, there is time to enjoy fresh salads and tasty appetizers seasoned with local herbs... The smell of smoke crowns the party

POSSUN PIDOT JA PÖHINÄT

Pääosassa näyttelee

Kokonainen palvattu possu omalla leikkaajalla

Lohkoperunat ja pitaleipä

Sivuroolissa

Rapeaa viherversosalaattia

Marinoitua punasipulia

Keittiömestarin grillisalaattia

Perunasalaattia

Kiitos myös näille maukkaille loppusanoille

Pannacotta ja raparperihilloke

Kahvi ja tee

Hinta- Price: 70 €

Palvattu possu tarjoillaan näyttävästi ja leikataan suoraan asiakkaiden edessä. Tämä on täydellinen tilaisuus kokea perinteinen juhla-ateria rennossa ja viihtyisässä ympäristössä.

Historiallisesti kokonainen possu on ollut monien juhlien ja suurten tilaisuuksien keskipiste. Jo muinaisista ajoista lähtien kokonainen possu on symboloinut runsautta ja yhteisöllisyyttä. Se on ollut erityisesti maaseudun juhlapöytien kuningas, jossa se on valmistettu huolella ja rakkaudella perinteisin menetelmin. Possu on usein kypsennetty hitaasti savusaunassa tai avotulella, mikä antaa sille ainutlaatuisen maun ja mureuden

The smoked pig is served spectacularly and cut directly in front of the customers. This is the perfect opportunity to experience a traditional festive meal in a relaxed and comfortable environment.

Historically, a whole pig has been the centerpiece of many parties and big occasions. Since ancient times, a whole pig has symbolized abundance and community. It has been especially the king of rural banquet tables, where it is prepared with care and love using traditional methods. The pig is often cooked slowly in a smoke sauna or over an open fire, which gives it a unique taste and tenderness.

PORK PARTY AND SHENANIGANS

Starring

A whole worshiped pig with its own cutter

Potato wedges and pita bread

In a supporting role

Crispy green sprout salad

Marinated red onion

Chef's BBQ salad

Potato salad

Thank you also for these tasty closing words

Pannacotta and rhubarb compote

Coffee and tea

Viini- ja juomapaketti BBQ- menuun

Wine and drink recommendations to the menu's

Valkoviinisuositus / White wine recommendation

Serre Romani Petits Grains de Folie, 75 cl

47 €  

Muscat Petits Grains, Côtes Catalanes, France

Herkullinen ja raikas viini, kuiva ja hapokas /

Delicious and fresh wine, dry and acidic

Punaviinisuositus / Red wine recommendation

Chateau Carsin Rouge de Carsin, 75 cl

38 €   

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cadillac Côtes de Bordeaux, France

Täyteläinen, keskitanniainen, kypsän karpaloinen /

Full-bodied, medium-tannic, ripe cranberry

Olut, joka kruunaa BBQ:n / Beer that crowns the BBQ- event

Hailuodon Panimo Altbier, 75 cl

14,50 €

Hailuotolainen Alt seuraa saksalaista altbier perinnettä yhdistäen pintahiivaoluen luonteen ja pohjahiiva lagerin tyylin, joka antaa oluelle puhtaamman maun verrattuna brittiläisiin ale-oluisiin. Maltillinen maku ja klassinen saksalainen aromihumalointi tekee tästä oluesta elegantin ja maukkaan. / Alt from Hailuoto Island follows the German Altbier tradition, combining the character of top yeast beer and the style of bottom yeast lager, which gives the beer a cleaner taste compared to British ales. Moderate taste and classic German aroma hopping make this beer elegant and tasty.

* saatavuus voi vaihdella panimossa, tilalle tarjoillaan vastaava olut panimolta jos Altbier ei ole saatavilla. / Availability may vary in the brewery, a corresponding beer from the brewery will be served instead if Altbier is not available.

Myös saatavilla koossa 0,33 l

Also available in size 0.33 l