



Tilausmenut ryhmille Kartanossa ja Villa Haikossa 2026 - 2027

1 sama tarjoilu / ryhmä, erikoisruokavaliot huomioimme erikseen.
Perustuen mahdollisiin raaka-aineiden saatavuus- tai toimitusongelmiin, tuottajahintojen ja/tai muun kustannustason nousuun pidätämme kaikki oikeudet hinta- ja tuotemuutoksiin.

COCKTAILPALOJA

Vähintään 10 henkilölle

18 €

Sisältää pieniä, sormin syötäviä paloja 3 kpl/hlö, lisäcocktailpala + 6 €/kpl

Valitse alla olevista vaihtoehdoista:

Jokirapuja ja yrttiaiolia L

Siikaa ja siianmätiä L

Riimiporoa ja pekonivaahtoa L,G

Mascarpone-taateli L,G

Brie-juustoa ja viikunaa L,G

Za`atar-bruschetta, cashew-levitettä ja hillottua kirsikkatomaattia V

PÖYTIIN TARJOILLUT MENUT

Vähintään 10 henkilölle

- 50 % lapset 4-12 v.

HAIKKO MENU

86 €

Neljän ruokalajin menu, tarkista ajankohtainen menun sisältö Kartanoravintolan À la Carte-listalta.

(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena



PELLINKI MENU

72 €

Yrtti-sinappimaustettua häränfileetä ja juuressalaattia M,G

Piparjuurivoissa haudutettua siikaa ja paahdettua palsternakkaa L,G

Sitruunakakkua lasissa L,G

KRÅKÖ MENU

69 €

Hiillostettu siikatartar ja mätikastiketta, saaristolaisleipäcrumblea L

Paahdettua ankanrintaa ja haudutettua savoiijinkaalia, rosmariinikastiketta L,G

Crema catalana, mehustettua mangoa ja Kartanon rosmariinihunajaa L,G

SÖDERBY MENU

66 €

Mustajuurikeittoa ja yrttistä vuolukermaa L, G

Grillattua nieriää, hummeri-hollandaisekastiketta ja rosmariiniperunaa L, G

Appelsiini Pot de Crème L, G

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*



HAMARI MENU

62 €

Metsäsienikeittoa, karamellisoitua omenaa ja cappuccinovaahtoa L,G*

Grillattua maalaiskananoikaa, juuresragu ja pinaattivoita L,G

Jogurtti- pannacotta ja hillottua kirsikkaa L,G*

VERSO MENU

61 €

Punajuuricarpaccio ja vuohenjuustoa, savumajoneesia L,G*

Härkäpapua, selleriä ja sientä G*

Vadelma-pavlova L,G*

VÄLIRUUAKSI

Sorbetti 8 €

Pientilan juustoa 11€

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*

JUHLABUFFET

vähintään 20 henkilölle

78 €

lapset 4-12 v. -50%

ALKURUOAT

Versoja ja yrttejä salaatisa ja vinegrettekastiketta M,G,V

Punajuuriterriiniä ja paahdettua vuohenjuustocremeä L,G

Kartanon perunasalaatti G,V

Kaalia ja omenaa hapankermassa, paahdettua saksanpähkinää L,G

Katkarapuja Skagen L,G

Savulohta ja kartanon sinappikastiketta L,G

Paahdettua sorsanrintaa ja kasvissalaattia L,G

Pikkelöityjä metsäsieniä G,V

Fetaa, pinaattia ja tomaattia, paahdettuja siemeniä L,G *

LÄMMIN RUOKA

Valitse 1 pääruoka:

2 pääruokaa, lisämaksu + 7 € / hlö

Paahdettua nieriää ja Sandefjordinkastiketta L,G

Savustettua Haikon härkää ja yrttivoikastiketta L,G

Härkäpapupihvejä ja gremoulatakastiketta G,V

Lisäksi paahdettuja perunoita ja sesongin parhaita kasviksia L,G*

JÄLKIRUOKA

Valitse 1 jälkiruoka:

Täytekakkua (valitse kakkulistaltamme)

Omenaa ja lähitilan kauraa, vanilja-kardemummamoussea L,G

Sitruunakakkua lasissa L,G *

Kahvi /tee/ mehu

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*

PÖYTIIN TARJOILTUJEN MENUJEN/ JUHLABUFFETIN LISÄKSI

Herkkutorni hedelmistä, makeisista ja suklaasta 9 €/ hlö

Brunbergin makeisbuffet 10 €/ hlö

Kartanon makupalavati, sis. mm. juustoja, leikkeitä ja erilaisia suolaisia kartanon herkkuja. Vati 10 henkilölle 280 €

ILTAPALAT

Vähintään 20 henkilölle

10 €

Pientä iltapalaa juhlabuffet/juhlamenun tilauksen yhteydessä, sisältää aina vihersalaattia ja coleslawta

Hot dog pitkällä nakilla

kurkkusalaattia, paahdettua sipulia, sinappia, ketsuppia L

Kebab tai Seitankebab, pitaleipä ja jogurttikastiketta L

KAHVITILAISUUS

Vähintään 30 henkilölle, juhlatila käytössä 4 h ajan

48 €

lapset 4-12 v. -50%

Herne-kurpitsavoileipäkakkua V

Lohivoileipäkakkua L

Kylmäsavuporolla päällystettyjä karjalanpiirakoita L

Kartanon kermakakkua L

Pikkupullia

Brunbergin suklaita

Kahvi/ tee/ mehu

*(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena*