



Pienen pieni kylä, suuren suuri sydän.
Maalliset ilot, jumalaiset pidot.

Ääntä kohti! Tuo ryhmäsi Haraldiin
löysäämään kravattia ja nauttimaan ruoasta niin että maha täyttyy ja nauru
raikaa.

Veneellinen vieraitasi saapuu kyläämme kurkku kuivana, suolaveden maku
suussaan, pitkän matkan uuvuttamina.
Heille pitää heti saada kurkunkostuketta, eikö?

Mikä seuraavista alkumaljoista sopii parhaiten ryhmällesi?

1) Haraldin Gin&Tonic 12,20€

Norjalaisen ginin ja suomalaisen tyrniliköörin
rakkausliitto.

2) Kuohuviini 43€/plo

3) Mocktail eli alkoholiton alkumalja 6,00€



KUNINKAAN KESTIT

Kun haluatte tarjota vierailenne parasta, tämä kolmen ruokalajin ja kymmenien eri herkkujen kokonaisuus on valintanne. Kestit tarjoillaan kilviltä, joista jokainen poimii itselleen herkuja.

Alkukilpi

Kylmäsavulohta, marinoitua turskanposkea, katkarapuja, ilmakeivattua kinkkua, porsaankieltä ja savustettua hirvenpaistia. Juurileipää ja saaristolaisleipää sekä riista- ja savumuikkumoussea. Terva-sinappivinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, fetajuustoa, kirsikkatomaattia, kurkkua, kananmunaa, marinoitua perunaa, granaattiomenan siemeniä sekä oliiveja.

Pääkilpi

Ylikypsää naudanniskaa, kotikaljassa haudutettua porsaanpotkaa, pariloitua broilerinrintaa ja Hereford-makkaraa. Lisäksi viikinkien kilpiperunaa, Koskenlaskijan kermaperunaa, paahdettuja juureksia, puolukka-béarnaisekastia, yhden tähden pippurikastia ja tervapuolukkaa.

Jälkikilpi

Mustikka-kardemummamoussella koristettua suklaakakkua, vadelmainen muroleivos, lakritsapannacottaa, paistettuja lettuja, vadelmakastiketta ja marenkirouhetta. Tervajäätelöä, tyrni-piimäjäätelöä, lonkerosorbettia, vaniljavaahtoa sekä mansikka- ja raparperihilloa.

Menun hinta:

2-10 hlö ryhmä 73,10€/hlö

yli 10 hlö ryhmä 69,45€/hlö

**Voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi paikanpäälläkin
Pyydettyessä kasvissyöjälle oma menu.**

HOVIVÄEN MENU

Helppo valinta isännälle, vieraat voivat itse valita mieleisensä pääruoan.

ALKURUOKA:

RIISTASAALIS

Riistamoussea, ilmakeivattua kinkkua, savustettua hirvenpaistia ja porsaankieltä, suolakurkkua ja juurileipää.

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

LAMMAS

Haraldin kaikkien aikojen klassikko: Pitkään haudutettua karitsanniskaa, palsternakka-perunamuusia, paahdettuja juureksia, tervapuolukkaa ja Myrtiläisen suolakurkkua.

tai

KALA

Pariloitua kirjolohen seläkettä, yrttiöljyä, rapu-voikastia, palsternakka-perunamuusia ja kauden kasviksia.

tai

KASVIS

Haraldin falafelpihviä ja yrttigremolataa, sitruunaista hummusta, rosmariininperunaa, kauden kasviksia ja omena-bbq-hilloketta.

JÄLKIRUOKA:

Pannacotta

Lakritsapannacottaa, lonkerosorbettia, kuusenkerkkäkaupaa ja valkosuklaamuraa.

Menun hinta

1-10 hlö ryhmälle	52,40€/hlö
11-20 hlö ryhmälle	49,80€/hlö
20+ ryhmälle	47,20€/hlö

**Voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi paikanpäälläkin
Pyydettyäessä valmistamme vegaanisen menun.**

TUTTUJEN MAKUJEN-MENU

Menu sopii myös hieman kiireisemmälle ryhmälle, arvio ruokailuajalle on 1-2h päivästä ja ryhmän koosta riippuen.

ALKUSALAATTI

Raikasta salaattia, kirsikkatomaattia, kurkkua, marinoitua perunaa, granaattiomenan siemeniä sekä oliiveja ja terva-sinappivinegretteä.

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

BROILERI

Pariloitua broilerinrintaa ja yrttigremolataa, emmentaljuustokastia, viikinkien kilpiperunaa ja paahdettuja juureksia.

tai

LIHA

Ylikypsää naudanniskaa, kotikaljassa haudutettua porsaanpotkaa ja Hereford-makkaraa. Yhden tähden pippurikastia, Koskenlaskijan kermaperunaa, Haraldin punasipuli-kaalisalaattia, omena-bbq-hilloketta ja suolakurkkua.

tai

KASVIS

Haraldin falafelpihviä ja yrttigremolataa, sitruunaista hummusta, rosmariiniperunaa, kauden kasviksia ja omena-bbq-hilloketta.

Kahden ruokalajin menun hinta

1-10 hlö ryhmälle 33,80€/hlö

11-20 hlö ryhmälle 32,10€/hlö

20 hlö tai enemmän 30,40€/hlö

Voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi paikanpäälläkin
Pyydettyessä valmistamme vegaanisen menun

Maistuuko vielä jälkiruoka?

PALLO TALON ERIKOISJÄÄTELÖÄ ja KAHVI/TEE 6€

tai

SUKLAAKAKKU JA KAHVI/TEE 13,90€

ALKUMALJA KANNATTAA TILATA ENNAKKOON, JOTTA EI TARVITSE KUIVIN SUIN ODOTELLA

Paikanpäälläkin voi juomia tilata.

Kerro meille ennakoon ajatuksesi juomien suunnasta:

esim. ”jokainen maksaa omat juomansa” tai ”miedot ruokajuomat saa laittaa
samalle laskulle”

Alla pari yritysten suosimaa juomapakettia

SVEN SIMASUUN PAKETTI, eli vapaa kaato (hinta kulutuksen mukaan)

Alkumaljana Haraldin GinTonic

Ruokailun ajan: Viini, olut, siideri, lonkero ja tietysti alkoholittomat juomat kulutuksen mukaan
Välisnapsi

Kahvin kera avec: Larsen V.S.O.P. konjakki tai kermalikööri

HELGA HARKITSEVAN PAKETTI, eli kahteen juomaan/hlö rajattu kulutus (hintaa n. 8-20€/hlö, riippuen minkä juoman kukin valitsee)

2 kaatoa mietoja alkoholijuomia (Talon viini, talon olut, siideri) tai alkoholiton juoma

Laskutamme vain toteutuneen juomamäärän.



TILAAJALLE MUISTILISTAA:

Mukava ja toimiva ruokailu onnistuu parhaiten,
kun ennakoon sovimme perusasiat valmiiksi.
Kerro meille siis ajatuksesi seuraavista asioista:

Alle 20 hengen ryhmä ilmoittaa viimeistään 3 vrk etukäteen.
Yli 20 hengen ryhmä ilmoittaa viimeistään 7 vrk etukäteen.

1. MINKÄ MENUN VALITSETTE?

Valitse ryhmällesi sopiva menu.

Kuninkaan Kesteissä on kaikille sama menu. (toki kasvisruokailijalle rakennamme kyllä erillisen menun)

Muissa menuissa kukin vieraistasi voi valita pääruokansa siitä menusta, joko ennakoon tai tarvittaessa paikanpäälläkin.

Ennakkovalinta on sujuvampaa itse ruokailussa. Paikan päällä tilaten emme voi taata kaikkien raaka-aineiden riittävyyttä.

2. VARMISTA HENKILÖMÄÄRÄ!

Mitä aikaisemmin saamme oikean henkilömäärän, sitä sopivammat paikat saamme järjestymään.

3. ALLERGIAT?

Perusallergiat (gluteeniton, laktoositon) on helppoja hoitaa paikan päälläkin, mutta erikoisemmista allergioista toivomme tiedon ennakoon. Esim. kun tiedämme ennakoon, että "selleri, sipuli ja tuore paprika"-allergikko haluaa syödä Hovimäen menun kalalla, saamme suunniteltua hänelle sopivan kokonaisuuden, johon on tehty tarvittavat muutokset.

4. JUOMAT?

Alkumalja kannattaa tietysti tilata ennakoon, jotta se on nopeammin kilisteltävissä ja juhlat käynnistyvät kivasti.

Voit tilata valmiin juomapaketin (sujuvampi) tai tilata juomat paikan päällä.

Onko jotain rajoituksia vai saako vieraat vapaasti tilata kaikkea tilaajan piikkiin?

5. AIKATAULUNNE?

Normaali rauhallinen ruokailurytmi 10-30 hlö ryhmälle on noin 2-2,5h. (isommat ryhmät hieman pidempään) Haraldin on hyvä tietää tilaajan ajatukset aikataulusta. Onko Teillä kiire vai haluatteko rauhassa istua ja nauttia illasta ilman hoppua? Onko Teillä pakollista menoa heti perään, esim teatteri tms.?

6. ILMOITA ILLAN ISÄNTÄ/EMÄNTÄ?

Kenen kanssa tarjoilija tarvittaessa asioi? Eli kenellä on mm. oikeus tilata tarvittaessa muita tuotteita yhteislaskulle jne. Jos kaikki maksavat erikseen, niin erillistä isäntää ei tietenkään tarvita.

7. MITEN TILAIUUUS MAKSETAAN?

Maksattekko paikan päällä vai haluatteko laskutukseen?

Laskutus on mahdollinen yrityksille, kun saamme viimeistään 3 arkipäivää etukäteen **kaikki nämä tiedot:**

Yrityksen nimi ja virallinen osoite (osoite tarvitaan, jotta saamme luotua laskutustiedot järjestelmään!)

Y-tunnus

verkkolaskuosoite ja operaattori (tai muu laskutusosoite)

viite, mikäli yrityksenne sellaisen tarvitsee.

Laskutamme ensisijaisesti verkkolaskulla, on mahdollista laskuttaa myös postiosoitteella tai sähköpostilla. Laskutuslisä on 10 €. Laskutustietojen puuttuessa tai ollessa vaillinaiset, tulee maksu suorittaa paikan päällä.

8. ONKO JOTAIN MUUTA MIELESSÄ?

9. YHTEYDENPITO ON SELKEINTÄ SÄHKÖPOSTILLA VÄÄRINKÄSITYSTEN VÄLTÄMISEKSI. HARALD KÄSITTELEE SÄHKÖPOSTEJA ARKIAAMUISIN

Peruutusehdot

10–20 HLÖ RYHMÄT

Viimeistään 3 vrk ennen tilaisuutta voi veloituksetta muuttaa henkilömäärää tai kokonaan perua.

Tilaisuudessa otamme veloituksetta huomioon 20% muutoksen siihen henkilömäärään, joka on ilmoitettu viimeistään 3 vrk etukäteen. Sitä suuremmat muutokset tai koko tilaisuuden perumisesta veloitamme 20€/hlö.

21–50 HLÖ RYHMÄT

Viimeistään 7 vrk ennen tilaisuutta voi veloituksetta muuttaa henkilömäärää tai kokonaan perua.

Tilaisuudessa otamme veloituksetta huomioon 20% muutoksen siihen henkilömäärään, joka on ilmoitettu viimeistään 7 vrk etukäteen. Sitä suuremmat muutokset tai koko tilaisuuden perumisesta veloitamme 20€/hlö.

KABINETTIVARAUS:

Tilaaaja ilmoittaa henkilömäärän ja Harald valitsee sille henkilömäärälle sopivan vapaan kabinettin. Henkilömäärän muuttuessa yli 20 %, on Haraldilla oikeus valita toinen tila tai perua kabinettivaraus.

Kabinettivarauksen voi perua veloituksetta 7 vrk ennen tilaisuutta.

Tämän jälkeen tapahtuneista kabinettivarauksen peruutuksista perimme 50€, myös sairastapauksissa.

Maanantai–torstai:

Ei kabinettiveloitusta ruokailevalta yli 8 hlö ryhmältä.

Alle 8 hlö kabinettiveloitus on 50€

Perjantai–sunnuntai:

Ei kabinettiveloitusta yli 12 hlö ruokailevalta ryhmältä, mikäli yhteislasku.

Alle 12 hlö kabinettiveloitus on 50€

Mikäli laskua jaetaan, on kabinettiveloitus 50€

Lämpimästi tervetuloa kestittäväksi!

Harald Helsinki

Citykäytävä 2. krs
Aleksanterinkatu 21
00100 Helsinki
helsinki@ravintolaharald.fi
p. 044 766 8010

Harald Jyväskylä

Kauppakatu 33
40100 Jyväskylä
jyvaskyla@ravintolaharald.fi
p. 044 766 8205

Harald Kuopio

Tulliportinkatu 44
70110 Kuopio
kuopio@ravintolaharald.fi
p. 044 766 8202

Harald Lahti

Vesijärvenkatu 24
15140 Lahti
lahti@ravintolaharald.fi
p. 044 766 8400

Harald Oulu

Kirkkokatu 16
90100 Oulu
oulu@ravintolaharald.fi
p. 044 766 8000

Harald Tampere

Hämeenkatu 23
33200 Tampere
tampere@ravintolaharald.fi
p. 044 766 8203

Harald Turku

Aurakatu 3
20100 Turku
turku@ravintolaharald.fi
p. 044 766 8204