HARALD

VIIKINKIRAVINTOLA

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

HARALD

Ääntä kohti! Tuo ryhmäsi Haraldiin 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?

Haraldin juomasuositukset

Haraldin Tyrni Gin Tonic **12,20 €**
1cl Tyrnilikööri, 3 cl Skagerrak gin, tonic

Gin & tonic alkoholittomana **7,20 €**

Puolukkamuuli **11,20 €**
4cl Koskenkorva Vodka, lime, puolukkasiirappi ja pidentäjänä Ginger beer.

Puolukkamuuli alkoholittomana **6,30 €**

Ruoan kaveriksi:

VIISAUDEN VIINIT, Wine of Wisdom, Portugal **0,75l/49 €**
Tinta Roriz,Rufete,Touriga Nacional
Täyteläinen punaviini, jonka rikas maku on vadelmainen ja vaniljainen, jälkimakuakin riittää.

Síria, Malvasia Fina, Fonte Cal
Kuiva valkoviini (jäännössokeri 3,9g/l). Tuoksussa valkoisia kukkia, sitrusta ja päärynää. Raikas, hedelmäinen ja sitruksinen maku.

Harald Voimaolut III 4,7% **0,33l/9,10 €**
Viikinkien oma, kotimainen vaalea lager, maussa vivahdus hunajaa.
Harald Savuolut III 4,7% **0,33l/9,10 €**
Viikinkien oma, kotimainen savumaltaista valmistettu lager.

Jälkiruuan seuraksi:
Kahvi/tee **4,00 €/hlö**
Konjakki Larsen v.s.o.p. **4cl/13,10 €**
Kermalikööri Jaloviinalta **4cl/7,20 €**

HARALD

KUNINKAAN KESTIT

Kun haluatte tarjota vieraillenne parasta, tämä kolmen ruokalajin kokonaisuus on valintanne. Kestit tarjoillaan kilviltä, joista jokainen poimii itselleen herkkuja.

Alkukilpi

Kylmäsavulohta, tervasilakkaa, kylmäsavustettua saksanhirvenpaistia, kirsikkaista sorsasalamia ja ylikypsää porsaanposkea.
Tyrni-sinappivinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, kirsikkatomaattia, katajamarinoitua kurkkua, punaista kvinoaa, pikkelöityä punasipulia, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja Viinitarhurin vuohenmaitojuustoa, juurileipää, saaristolaisleipää sekä tryffelikreemiä, merilevämädillä koristettua muikkumoussea ja hummusta.

Pääkilpi

Pitkään haudutettua lammassärää, ylikypsää naudan etuselkää ja porsaankylkeä sekä broilerin rintafileetä. Lisäksi viikinkien kilpiperunaa, Koskenlaskijan kermaperunaa, paahdettuja juureksia, Viisauden Viini-kastia, kermaista kantarellikastia ja uuniomenahilloketta.

Jälkikilpi

Suklaakakkua ja valkosuklaarouhetta, paistettuja lettuja, vadelmakastiketta, omenahyveleivos sekä lakritsapannacottaa, tervajäätelöä, tyrni-piimäjäätelöä, omenasorbettia, porkkanakakkumoussea ja vaahterasiirappikauraa, kuningatarhilloa sekä tervattua puolukkaa.

Menun hinta:

2–10 hlö: n ryhmä	**73,70 €/hlö**
yli 10 hlö: n ryhmä	**70,00€/hlö**
yli 20 hlö: n ryhmä	**66,30€/hlö**

Voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi paikan päälläkin.
Pyydettäessä kasvissyöjälle oma menu.

HARALD

HOVIVÄEN–MENU

Menu valmistetaan vähintään 10:n henkilön ryhmälle.

ALKURUOKA:

Metsänväen sienikeitto L, G

Sherryllä ja timjamilla maustettua kermaisen pehmeää kantarellikeittoa ja kuusenkerkkä-katajanmarjaöljyä.

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

Lammas

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

tai

Kuha

Voissa paistettua kuhaa, muikkumoussea ja merilevämätiä, punajuuri-fenkolikastia, perunamuusia sekä paahdettuja juureksia.

tai

Kasvis

Haraldin falafelpihviä, punajuuri-fenkolikastia, viikinkien kilpiperunaa, kaalipaistosta, hummusta ja mustaherukka-sipulihilloketta.

JÄLKIRUOKA:

Suklaakakku

Porkkanakakkumoussella koristettua suklaakakkua, vadelmakastiketta ja valkosuklaarouhetta.

Menun hinta

10–20 hlö:n ryhmälle 49,40 €/hlö

yli 20 hlö:n ryhmälle 46,80 €/hlö

Tarvittaessa menu voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi.
Pyydettäessä valmistamme vegaanisen menun.

HARALD

Erityisesti Hoviväen–menun kanssa passaisi loistavasti seuraavanlainen juomapaketti:

HOVIVÄEN JUOMAT:

Alkuruoalle suosittelemme:

Haraldin Hunajainen voimaolut 0,33l 4,7 %, 9,10€

Kevyesti humaloitu vaalea täysmallasolut, joka on viimeistelty aidolla hunajalla. Reseptiikassa on tavoiteltu autenttista viikinkien suosimaa hunajaolut tyyliä.

Pääruolle maun mukaan valkoista tai punaista viiniä:

Ca del Lago Luguna, Italia, 12cl, 10,30€
Turbiana
Kuiva, mineraalinen ja hyvin elegantti valkoviini.

tai

Condado de Oriza Crianza, Espanja, 12cl, 9,00€
Temparanillo
Keskitäyteläinen, mehevä punaviini, jossa kypsät tanniinit. Maussa suklaata ja tummaa marjaa.

Jälkkärin kera:

Schmitt Söhne Beerenauslese, Saksa, 8cl, 10,30€
Makea jälkiruokaviini, kukkaisa ja hedelmäinen.

Paketti yhdelle henkilölle kustantaisi 28,40–29,70€. Laskutamme vain toteutuneen juomamäärän.

HARALD

TUTTUJEN MAKUJEN –MENU

Menu sopii myös hieman kiireisemmälle ryhmälle, arvio ruokailuajalle on 1-2h päivästä ja ryhmän koosta riippuen. Menu valmistetaan vähintään 10 henkilön ryhmälle.

ALKUSALAATTI

Raikasta salaattia, kirsikkatomaattia, katajamarinoitua kurkkua, punaista kvinoaa, pikkelöityä punasipulia, paahdettuja kurpitsansiemeniä
ja tyrni-sinappivinegretteä.

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

BROILERI

Paahdettua broilerinrintaa, Viinitarhurin vuohenmaitojuustoa, Viisauden viini-kastia, viikinkien kilpiperunaa, paahdettuja juureksia ja uuniomenahilloketta.

tai

LIHA

Viljaporsaan fileepihviä, kermaista kantarellikastia, viikinkien kilpiperunaa, paahdettuja juureksia ja uuniomenahilloketta.

tai

KASVIS

Haraldin falafelpihviä, punajuuri-fenkolikastia, viikinkien kilpiperunaa, kaalipaistosta, hummusta ja mustaherukka-sipulihilloketta.

Kahden ruokalajin menun hinta

10–20 hlö:n ryhmälle 32,10€/hlö
yli 20 hlö:n ryhmälle 30,40€/hlö

Tarvittaessa menu voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi.
Pyydettäessä valmistamme vegaanisen menun.

Maistuuko vielä jälkiruoka?

PALLO TALON ERIKOISJÄÄTELÖÄ ja KAHVI/TEE 7 €
tai
SUKLAAKAKKU ja KAHVI/TEE 14,50 €

HARALD

RIISTANVARTIJAN MENU

Alkuhyvä:

Ahdin kalasaalis

Rapeaa perunaröstiä, kylmäsavulohta, merilevämätiä ja muikkumoussea, pikkelöityä punasipulia ja tilliöljyä.

Päähyvä:

Tunturinkiertäjän poroa L, G

Poroa kolmella tapaa: paistettua poronpaistia, poro -kauramakkaraa ja poronmaksapateeta. Lisäksi Viisauden Viini-kastia, juuripersilja-perunakakkua, paahdettuja juureksia ja tervapuolukkaa.

Jälkihyvä:

Vahvajousen lakritsapannacotta L, G

Lakritsapannacottaa, vaahterasiirappikauraa ja salmiakkikastiketta sekä omenasorbettia.

Kolmen ruokalajin menun hinta:

10–20 hlö:n ryhmälle	**68,50€/hlö**
yli 20 hlö:n ryhmälle	**64,90€/hlö**

HARALD

ALKUMALJA KANNATTAA TILATA ENNAKKOON, JOTTA EI TARVITSE KUIVIN SUIN ODOTELLA

Paikan päälläkin voi juomia tilata.
Kerro meille ennakkoon 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 (hinta n. 20€/hlö, riippuen minkä juoman kukin valitsee).
2 kaatoa mietoja alkoholijuomia (Talon viini, talon olut, siideri) tai alkoholiton juoma.
Laskutamme vain toteutuneen juomamäärän.

HARALD

TILAAJALLE MUISTILISTAA:

YHTEYDENPITO ON SELKEINTÄ SÄHKÖPOSTILLA VÄÄRINKÄSITYSTEN VÄLTTÄMISEKSI. HARALD KÄSITTELEE SÄHKÖPOSTEJA ARKIAAMUISIN.

Ruokatilaus on hyvä ilmoittaa 7 vuorokautta etukäteen. Viime hetken muutokset viimeistään 3 vuorokautta etukäteen. 3 vuorokautta ennen vahvistettu henkilömäärä on laskutusperuste.

1. **VALITSE RYHMÄLLESI SOPIVA MENU.**
   Kuninkaan Kesteissä on kaikille sama menu (toki kasvisruokailijalle rakennamme kyllä erillisen menun).
   Muissa menuissa kukin vieraistasi voi valita pääruokansa menusta ennakkoon. Ennakkovalinta on sujuvampaa itse ruokailussa.

2. **VARMISTA HENKILÖMÄÄRÄ!**

3. **ALLERGIAT?**
   Allergioista ja erikoisruokavalioista tarvitsemme tiedon etukäteen.

4. **JUOMAT?**
   Alkumalja kannattaa tietysti tilata ennakkoon, 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:n ryhmälle on noin 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.

7. **MITEN TILAISUUS MAKSETAAN?**
   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.
   Menujen hinnat ovat voimassa yhteislaskutuksessa. Jos jokainen vieras maksaa oman laskunsa, veloitamme 1eur / hlö laskun jakamisesta.
   Laskutamme ensisijaisesti verkkolaskulla. Laskutus on mahdollista myös sähköpostilla. Laskutuslisä on 10 €. Laskutustietojen puuttuessa tai ollessa vaillinaiset, tulee maksu suorittaa paikan päällä.

HARALD

Peruutusehdot

Sujuvuuden varmistamiseksi ryhmän tulee valita yksi yhtenäinen menukokonaisuus, josta ilmoitetaan pääruokavalinnat etukäteen.

Vahvistus tilauksesta tulee tehdä viimeistään 3 arkipäivää ennen tilaisuuden ajankohtaa.
Tämä vahvistettu henkilömäärä toimii laskutuksen minimiperusteena. Paikan päällä huomioimme -10 % muutoksen tilattuun ruokatarjoiluun.

Yli 70 hengen tilaisuuksista peritään takuumaksu, 15 % sovitusta kokonaisuudesta.

Mikäli tilaus perutaan alle 3 arkipäivää ennen tilaisuutta, laskutetaan varauksen mukaisen henkilömäärän mukaisesti 20€/hlö.

KABINETTIVARAUS:
Tilaaja ilmoittaa henkilömäärän ja Harald valitsee sille henkilömäärälle sopivan vapaan kabinetin. 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€.

Ei kabinettiveloitusta ruokailevalta yli 10 hlö ryhmältä.
Alle 10 henkilön tilaisuuksista perimme kabinetista tilavuokraa 50€/h.

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

ravintolaharald.fi