

# EVENTS

KULTTUURIKASARMI

**Kulttuurikasarmen ravintolat sijaitsevat Helsingin keskustan keskeisimmällä paikalla Kampin Narinkkatorilla historiallisessa Turun kasarmen rakennuksessa.**

Toivotamme teidät avosylin tervetulleeksi Kulttuurikasarmen Events tapahtumatilaamme.



# Buffet

## MENU KULTTUURI 65€

Savustettua siikaa, rapeaa perunaa ja tillikurkkua  
Rucolasalaatti pinjansiemenillä ja pecorinolla  
Härän paahtopaistia ja rakuunakastiketta  
Rapukakkuja ja hauenmäti-creme fraichea  
Paahdettua kurpitsaa ja palsternakkaa yrttidressingillä  
Ruisleipää, vaaleaa juurileipää ja voita

**LÄMMIN PÄÄRUOKA** Yrttien kanssa paistettua karitsaa, marsalakastiketta ja gremolata-perunaa  
**JÄLKIRUOKA** Talon mantelikakua ja sitruuna-jugurttimoussea

---

## MENU KORTTELI 61€

Romainesalaattia, mangoa, kurpitsansiemeniä, wasabihernemurua ja limevinaigrettea  
Currypaahdettua kukkakaalia ja perunaa sekä tahinijugurttia  
Chilipaahdettua lohitatakia, korianteriöljyä ja kevätsipulia  
Korean bbq-kananpoikaa, pikkelöityä retikkaa ja pinaattisalaattia "satay"  
Naanleipää, poppadumeja ja hummusta

**LÄMMIN PÄÄRUOKA** Paahdettua ankanrintaa, tummaa inkiväärikastiketta, broccolinia, neulapapua ja paksoita  
**JÄLKIRUOKA** Lime-kookospannacottaa, sitruksia ja paahdettua mantelia

---

## MENU KASARMI 59€

Yrteillä maustettua vihersalaattia, pensasmustikoita ja granaattiomenansiemeniä  
Tartaria kotimaisesta häränpaistista, aiolia paahdetusta valkosipulista ja friteerattuja kapriksia  
Vuohenjuustoa, rucolaa ja balsamicopaahdettua punajuurta  
Grillattuja jättikatkarapuja, sahramifenkolia ja romescosalsaa  
Cheddar-parsakaali slaw`ta  
Focacciaa, balsamicoa ja oliiviöljyä

**LÄMMIN PÄÄRUOKA** Mureaksi paistettua viljaporsaan niskaa, chili-mangokastiketta ja grillattua gem-salaattia  
**JÄLKIRUOKA** Banoffee trifle ja karamellimurua

**Huomioimme erikoisruokavaliot ilmoituksenne mukaisesti.**

**Räätälöimme tarjouksen toiveidenne mukaisesti.**

# Buffet

## MENU PUUTARHA 54 €

Kvinoasalaattia- grillattua vihreää parsaa, paprikaa, kesäkurpitsaa ja ricottaa  
Basilikamarinoituja sieniravioleja, rucolaa ja kirsikkatomaatteja  
Limemaustettua avokadosalaattia, punasipulia, pinaattia ja rapeita kikherneitä  
Paahdettua bataattia ja kurpitsaa, savupaprika-aiolia, valkolupiinin versoja ja pinjansiemeniä  
Mintulla maustettua vihersalaattia, pensasmustikoita, sokerihernettä, melonia ja vaaleaa  
balsamicoa  
Focacciaa ja hummusta

**LÄMMIN PÄÄRUOKA** Grillattua Halla-juustoa, romescoa, munakoisoa ja broccolinia  
**JÄLKIRUOKA** Suklaakakkua ja vadelmakastiketta

# Tilajärjestelyt

## KALUSTEJÄRJESTELYT

500€

Kalusteiden järjestely asiakkaan haluamaan muotoon.

Pöydät 120x80, joista mahdollisuus muodostaa erilaisia pöytäjärjestyksiä.

Meidän kauttamme on myös mahdollista tilata mm. pyöreät pöydät tilaisuuksiin.

## NAULAKKOPALVELUT

Naulakkopalvelut 4€/hlö vahvistetun henkilömäärän mukaan (minimi 50 henkilöä).

## VAHVISTUS

Toivomme vahvistusta tarjoiluistanne ja lopullisesta henkilömäärästä viimeistään kahta viikkoa ennen tilaisuuttanne.

Ilmoitattehan samalla mahdolliset erikoisruokavaliot, kiitos.

## MUSIIKKI JA MUU TEKNIikka

Hinnat sisältävät tilassa olevien kiinteän screenin ja äänentoistojärjestelmän käytön.

Tilassa on taustamusiikkijärjestelmä.

Dj ravintolan kautta tilattuna 90€/h. Minimi 4 h.

## RAKENNUS

Tilaisuuteen kuuluu valmistelu-aikaa kaksi tuntia ennen tilaisuutta ja tunti purkuaikaa tilaisuuden jälkeen.

Lisätunnit 250€/h

## MAKSUTAVAT

Laskutusperusteemme on seitsemän arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistettu henkilömäärä. Yrityksiä voimme myös laskuttaa jälkikäteen, laskutuslisämme on 15,00 € ja laskua varten tarvitsemme laskutustietonne viitteinen ja Y-tunnuksenne samalla kun vahvistatte lopullisen tilauksenne, kiitos.

Hintamme sisältävät arvonlisäveron (14%/25,5%).

Lämpimästi tervetuloa!

**EVENTS**

KULTTUURIKASARMI

