



Hotel Rantapuisto buffetmenut 2026

Hotel Rantapuisto on kaikkien tilaisuuksien paikka ja vieraiden palveleminen on meille etuoikeus. Erilaiset juhlat ja tilaisuudet vaativat aina omanlaiset sekä uniikit tarjoilut. Tavoittemme on tarjota juuri se mitä asiakas kutakin tilaisuutta varten haluaa.

Ruokafilosofiamme perustuu kotimaisiin raaka-aineisiin ja sesongin mukaisuuteen. Emme kuitenkaan kaarra kaikkien raaka-aineiden ohitse vaan haemme makupareja myös kotimaisuuden ulkopuolelta. Kunnioitamme perinteitä ja se mitä tarjoamme näyttää ja maistuu myös siltä miltä sen kuuluukin.

Menuissa suosimme paljon kasviksia ja käyttämämme lihan sekä kalat on valittu vastuullisuus mielessä. Buffetimme on mitoitettu aina vierasmäärän mukaan ja ruuan määrä on tarkkaan harkittu. Haluamme toimia vastuullisesti ja osana tätä haluamme vähentää ruuasta syntyvää hävikkiä.

Menu sisältää aina kolme erilaista salaattia, kaksi alkuruokaa, leipää ja levitettä, 1–2 pääruokavaihtoehtoa, lämpimän lisukkeen sekä jälkiruoan.

Voit valita meidän suunnitteleman kokonaisuuden tai valita vieraille mieluisat vaihtoehdot.

Buffetin minimilaskutusmäärä 30 henkilöä.

Allergiamerkinnät:

L=laktoositon

M=maidoton

G=gluteeniton

V=vegaaninen

HOTEL RANTAPUISTO





Salaatit

Salaattia & versoja (V,G) (sisältyy kaikkiin)
Sydänsalaatti, endiiviä, versoja, marinoitua kurkkua ja kuusivinaigretti

(Valitse alla olevista 3 mieluista)

Rantapuiston perunasalaatti (M,G)
*Perunaa, Myrtilsen suolakurkkua, kaprista, pikkelöityä punasipulia,
tuoretta persiljaa ja tervamajoneesia*

Sieniä & Selleriä (V,G)
Grillattuja sieniä, marinoitua siitaketta, pikkelöityä selleriä, paahdettua selleriä ja tuoretta omenaa

Kaura & pestoa (L,G)
Pestolla marinoitua spelttiä, marinoitua kaalia, basilikaa ja rapeaa lehtikaalia

Kvinoa taboulleh (V,G)
*Marinoitua kvinoaa, aurinkokuivattua tomaattia, tuoretta kurkkua,
kalamataoliiveja ja tuoreita yrttejä*

Porkkanaa & hamppua (V,G)
*Hampunsiemenpestolla marinoitua paahdettua porkkanaa, rapeaa hamppua,
pikkelöityä porkkanaa ja tuoreita yrttejä*

HOTEL RANTAPUISTO





Alkuruuat

(Valitse näistä 2 mieluista)

Punajuurta & Peltolan blue (L,G, sisältää pähkinää)
*Paahdettua punajuurta marinoituna tummalla balsamicolla,
Peltolan blue -juustoa ja paahdettua saksanpähkinää*

Lohta & marjoja (M,G)
Sokerisuolattua lohta, pikkelöityä herukkaa, kuusenkerkkää ja mustikkamajoneesia

Hauki & lime (M,G)
Hauki-cheviche, limeä, jalapenoa, korianteria, rapeaa riisiä ja lime-aiolia

Kanaa & yrttejä (M,G)
Yrttimarinoitua paahdettua kananrintaa, herneenversoa ja miso-majoneesia

Varsiparsakaali & ”Fetaa” (V,G)
*Sitruunalla marinoituja varsiparsakaalia, paahdettua mantelia,
tuoretta pinaattia ja vegaanista ”fetajuustoa”*

Pääruuat

(Valitse näistä 1 tai 2 mieluista huom. menun hinta)

Nieriää & porkkanaa (L,G)
Paahdettua nieriää, porkkana beurre blanc, pikkelöity porkkana ja tilliöljy

Nautaa BBQ (M,G)
Savustettua nautan rintaa, karamellisoitua sipulia ja bbq-kastiketta

Tofua & nokkosta (V,G)
Nokkos-pestolla marinoitua kotimaista tuoretofua, paahdettuja siemeniä ja tuoretta pinaattia

Pääruoan kanssa

Paahdettua perunaa
Paistettua fenkolia ja kauden juureksia

HOTEL RANTAPUISTO





Jälkiruuat

(Valitse 1 mieluisin)

Marjatorttu (V,G)

Karhunvatukkakreemi, vadelmamousse, tuoreet marjat ja rapea suklaa

Tiramisu (L)

Rantapuiston Tiramisu maustettu kuusella ja kotimaisella liköörillä

Yhdellä pääruualla 62 €/hlö

Kahdella pääruualla 70 €/hlö

Kahvi/tee 5,5 €/hlö

Buffetin minimilaskutusmäärä 30 henkilöä

Viinisuositukset

Frey Silvaner Riesling 53 €/75cl

Weingut Frey, Rheinhessen, Saksa

Saint-Paul Grenache Syrah 53 €/75cl

Saint-Paul Domaine, Languedoc, Ranska

HOTEL RANTAPUISTO





Rantapuiston keittiömestarin suositusmenu

Alkuun

Salaattia & versoja (V,G)

Sydänsalaatti, endiiviä, versoja, marinoitua kurkkua ja kuusivinaigretti

Sieniä & Selleriä (V,G)

Grillattuja sieniä, marinoitua siitaketta, pikkelöityä selleriä, paahdettua selleriä ja tuoretta omenaa

Kaura & pestoa (L,G)

Pestolla marinoitua spelttiä, marinoitua kaalia, basilikaa ja rapeaa lehtikaalia

Kvinoa taboulleh (V,G)

Marinoitua kvinoaa, aurinkokuivattua tomaattia, tuoretta kurkkua, kalamataoliiveja ja tuoreita yrttejä

Hauki & lime (M,G)

Hauki-cheviche, limeä, jalapenoa, korianteria, rapeaa riisiä ja lime-aiolia

Kanaa & yrttejä (M,G)

Yrttimarinoitua paahdettua kananrintaa, herneenversoja ja miso-majoneesia

Pääruoka

Nieriää & porkkanaa (L,G)

Paahdettua nieriää, porkkana beurre blanc, pikkelöity porkkana ja tilliöljy

Pääruoan kanssa

Paahdettua perunaa

Paistettua fenkolia ja kauden juureksia

Jälkiruoka

Tiramisu (L)

Rantapuiston Tiramisu maustettu kuusella ja kotimaisella liköörillä

62 € / hlö

HOTEL RANTAPUISTO

