



Hotel Rantapuisto Buffetmenu 2026

Hotel Rantapuisto on kaikkien tilaisuuksien paikka ja vieraiden palveleminen on meille etuoikeus. Erilaiset juhlat ja tilaisuudet vaativat aina omanlaiset ja uniikit tarjoilut.

Ruokafilosofiamme perustuu kotimaisiin raaka-aineisiin ja sesongin mukaisuuteen. Emme kuitenkaan kaarra kaikkien raaka-aineiden ohitse vaan haemme makupareja myös kotimaisuuden ulkopuolelta.

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

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

Voitte valita keittiömestariimme valmiin menukokonaisuuden tai valita vaihtoehdoista mieluisat vaihtoehdot.

Menun minimilaskutusmäärä on 30 henkilöä.

Huomioimme erityisruokavaliot ennakkoon ilmoitetun mukaisesti.

Eritysruokavaliomerkinnot:

L =laktoositon

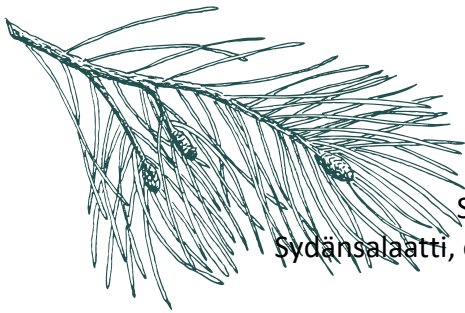
M = maidoton

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*

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 marinoitua varsiparsakaalia, paahdettua mantelia,
tuoretta pinaattia ja vegaanista "fetajuustoa"*





Pääruuat

Valitse näistä 1 tai 2 mieluista (huomiona menun hinta)

Nieriää & porkkanaa (L,G)

Paahdettua nieriää, porkkana beurre blanc, pikkelöity porkkana ja tilliöljy

Nautaa BBQ (M,G)

Savustettua naudan 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

Jälkiruuat

Valitse 1 mieluinen

Marjatorttu (V,G)

Karhunvatukkakreemi, vadelmamousse, tuoreet marjat ja rapea suklaa

Tiramisu (L)

Rantapuiston Tiramisu maustettu kuusella ja kotimaisella liköörillä

Yhdellä pääruualla 62 €/henkilö

Kahdella pääruualla 70 €/henkilö

Pauligin Vuosaassa paahdettua Mundo-luomukahvia 5,50 €

Viinisuositukset

Frey Silvanne Riesling 53 €/75cl

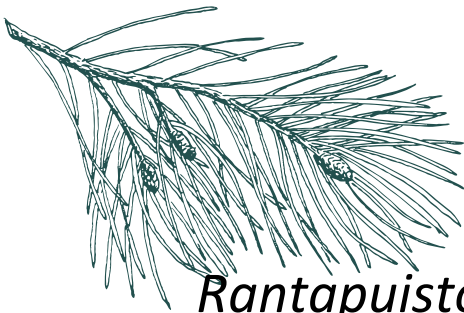
Weingut Frey, Rheinhessen, Saksa

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, herneenversoa 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 €/henkilö

HOTEL RANTAPUISTO





Rantapuisto buffet menus 2026

Hotel Rantapuisto is the ideal venue for all occasions, and serving our guests is our privilege. Different celebrations and events always call for unique and distinctive dining experiences. Our goal is to provide exactly what each customer desires for their specific event. This is how important moments become memorable.

Our food philosophy is based on local ingredients, seasonal availability, and the best flavors of the season. However, we don't limit ourselves and our creativity to local produce; we also seek flavor pairings from beyond our borders. We respect traditions, and what we offer both looks and tastes just as it should.

Our menus feature a variety of vegetables, and the meats and fish we use are selected with one of our key values, sustainability, in mind. Our buffet is always tailored to the number of guests, and the amount of food is carefully considered. We aim to operate responsibly, and as part of this, we want to reduce food waste. Customizing the buffet to the number of guests is our way of achieving this goal.

The menu always includes three different salads, two starters, bread and spreads, a choice of 1-2 main courses, a hot side dish, and dessert. You can either select our pre-designed set or choose your preferred options for your guests.

Minimum charge for the menu is 30 people.

Special diets:

L=lactose free

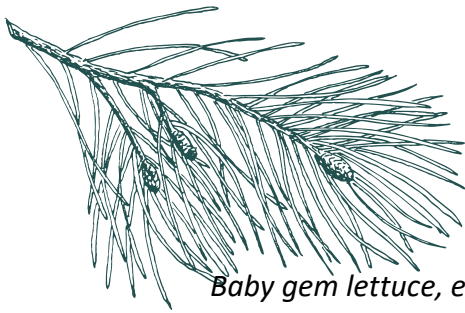
M=dairy free

G=gluten free

V=vegan

HOTEL RANTAPUISTO





Salads

Salad & Sprouts (V,G)

Baby gem lettuce, endive, sprouts, marinated cucumber, and spruce vinaigrette

(Choose three from below)

Rantapuisto Potato Salad (M, G)

Potatoes, Myrntinen's pickled cucumber, capers, pickled red onion, fresh parsley, and tar mayonnaise.

Mushrooms & Celery (V, G)

Grilled mushrooms, marinated shiitake, pickled celery, roasted celery, and fresh apple.

Oats & Pesto (L, G)

Spelt marinated with pesto, marinated cabbage, basil, and crispy kale.

Quinoa Tabouleh (V, G)

Marinated quinoa, sun-dried tomato, fresh cucumber, Kalamata olives, and fresh herbs.

Carrot & Hemp (V, G)

Roasted carrot with hemp seed pesto, crispy hemp, pickled carrot, and fresh herbs.

Starters

(Choose 2 of these)

Beetroot & Peltola Blue (L, G, contains nuts)

Oven-roasted beetroot marinated in dark balsamic, Peltola Blue cheese, and roasted walnuts.

Salmon & Berries (M, G)

Lightly cured salmon, pickled currants, spruce shoots, and blueberry mayonnaise.

Pike & Lime (M, G)

Pike ceviche with lime, jalapeño, coriander, crispy rice, and lime aioli.

Chicken & Herbs (M, G)

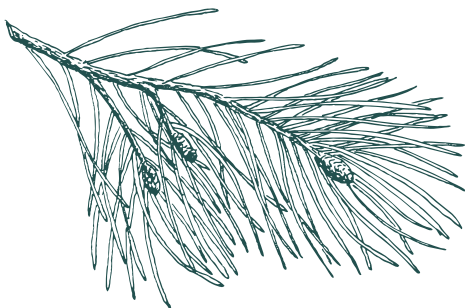
Herb-marinated roasted chicken breast, pea shoots, and miso mayonnaise.

Broccoli & "Feta" (V, G)

Lemon-marinated tenderstem broccoli, roasted almonds, fresh spinach, and vegan "feta cheese."



HOTEL RANTAPUISTO



Main Courses

(Choose 1 or 2, note menu prices)

Char & Carrot (L, G)

Roasted Arctic char, carrot beurre blanc, pickled carrot, and dill oil.

Beef BBQ (M, G)

Smoked beef brisket, caramelized onion, and BBQ sauce.

Tofu & Nettle (V, G)

Finnish fresh tofu marinated with nettle pesto, roasted seeds, and fresh spinach.

With Main Course

Roasted potatoes

Fried fennel and seasonal roots

Desserts

(Choose 1)

Berry Tart (V, G)

Blackberry cream, raspberry mousse, fresh berries, and crisp chocolate.

Tiramisu (L)

Rantapuisto's tiramisu infused with spruce and Finnish liqueur.

One main course: 62 €/person

Two main courses: 70 €/person

Coffee/tea: 5,5 €/person

Wine recommendations

Frey Silvaner Riesling 53 €/75 cl

Weingut Frey, Rheinhessen, Germany

Domaine Saint-Paul Grenache Syrah 53 €/75cl

Languedoc, France



HOTEL RANTAPUISTO