



Hotel Rantapuisto Buffetmenut 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.*

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

Voitte valita keittiömestariimme valmiin menukokonaisuuden tai
valita vaihtoehtoista itsellenne sopivimmat.

Menun minimilaskutusmäärä on 30 henkilöä.

Huomioimme erityisruokavaliot ennakoon ilmoitetun mukaisesti.

Erityisruokavaliomerkinnät:

L = laktoositon
M = maidoton
G = gluteeniton
V = vegaaninen



HOTEL RANTAPUISTO



Salaatit

Salaatteja, versoja ja tyrnivinaigretta

(sisältyy kaikkiin kokonaisuuksiin, V,G)

Valitse alla olevista 3 mieluista

Rantapuiston perunasalaatti

(V,G)

Perunaa, Myrtilsen suolakurkkua, kaprista, pikkelöityä punasipulia, tuoretta persiljaa ja tervamajoneesia

Sitruunainen herkkusienisalaatti

(V,G)

Herkkusieniä, rucolaa, sitruunaa, yrttejä ja siemensekoitusta

Leipäjuustosalaatti

(L,G)

Leipäjuustoa, jääsalaattia, cantaloupe- ja hunajamelonia, viinirypäleitä ja miniluumutomaattia

Paahdettu juuressalaatti

(V,G)

Kauden juureksia, pinaattia ja hernepestoa

Kauraa ja kaalia

(V,G)

Yrteillä maustettua gluteenitonta kauraa, marinoitua kaalia, varsiparsakaalia ja rapeaa lehtikaalia

Ohraa ja hernettä

(V)

Marinoituja ohrahelmiä, herneitä, pikkelöityä kurkkua, tuoreita yrttejä ja kuorittuja hampunsiemeniä

HOTEL RANTAPUISTO





Alkuruuat

Valitse alla olevista 2 mieluista

Punajuurta ja vuohenjuustomoussea

(L,G)

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustomoussea, tummaa balsamicosiirappia, rucolaa ja saksanpähkinää

Lohta ja marjoja

(M,G)

Sokerisuolattua lohta, pikkelöityä herukkaa, mustaherukkamajoneesia ja yrttejä

Katkarapu Skagen

(L, saatavana myös vegaanisena)

Klassinen Skagen katkaravuista ja paahdettua saaristolaisleipää

Savumuikkublini

(L)

Savumuikkumoussea, pieni blini, marinoitua punasipulia ja tilliä

Siikaa ja limeä

(M,G)

Siikacevicheä, limeä, jalapenoa ja korianteria

Härkää ja piparjuurta

(L,G)

Yrttimarinoitua ulkofiléetä, piparjuuricrèmeä ja rapeaa perunaa

Poroa ja ruista

(L)

Savuporomoussea, ruissipsiä ja puolukkaa

HOTEL RANTAPUISTO





Pääruuat

Valitse alla olevista 1 tai 2 mieluista

Lohi ja rapu

(L,G)

Hiillostettua lohta, rapukastiketta

Karitsa

(M,G)

Ylikypsää karitsan entrecôtea, tummaa yrttikastiketta

Tofu

(V,G)

Grillattua tofua, tomaattikastiketta

Pääruuan kanssa

(V,G)

Paahdettua perunaa

Kauden kasviksia

Jälkiruuat

Valitse 1 mieluinen

Leipäjuusto

(L,G)

Leipäjuustopaistosta ja lakkahilloa

Tiramisu

(L)

Rantapuiston Tiramisua

Yhdellä pääruualla 56€ / henkilö

Kahdella pääruualla 64€ / henkilö

Pauligin Vuosaaressa paahdettua Mundo-luomukahvia tai teetä 5,50€ / henkilö

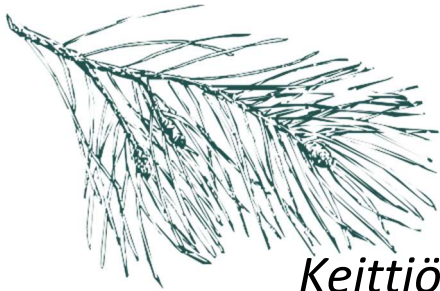
Viinisuositukset

Grüner Veltliner, Weingut Kummer, Niederösterreich, Itävalta 56€

Valpolicella Ripasso Superiore, Verrocchio, Veneto, Italia 58€

HOTEL RANTAPUISTO





Keittiömestarin suositusmenu 56€

Salaatteja, versoja ja tyrnivinaigretta
(V,G)

Rantapuiston perunasalaatti
(V,G)

Perunaa, Myrtilsen suolakurkkua, kaprista, pikkelöityä punasipulia,
tuoretta persiljaa ja tervamajoneesia

Leipäjuustosalaatti
(L,G)

Leipäjuustoa, jääsalaattia, cantaloupe- ja hunajamelonia, viinirypäleitä ja miniluumutomaattia

Kauraa ja kaalia
(V,G)

Yrteillä maustettua gluteenitonta kauraa, marinoitua kaalia,
varsiparsakaalia ja rapeaa lehtikaalia

Katkarapu Skagen

(L, saatavana myös vegaanisena)

Klassinen Skagen katkaravuista ja saaristolaisleipää

Poroa ja ruista
(L)

Savuporomoussea, ruissipsiä ja puolukkaa

* * *

Lohi ja rapu
(L,G)

Hiillostettua lohta, rapukastiketta, paahdettua perunaa ja kauden kasviksia

* * *

Leipäjuusto
(L,G)

Leipäjuustopaistosta ja lakkahilloa

HOTEL RANTAPUISTO





Hotel 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.

The menu always includes three different salads, two starters, bread and spreads,
a choice of 1-2 main courses, a hot side dish and a dessert.

You can either select our pre-designed set or choose your preferred options for your guests.

Minimum charge for the menu is 30 persons.

Special diets:

L= lactose free

M= dairy free

G= gluten free

V= vegan

HOTEL RANTAPUISTO





Salads

Mixed greens, sprouts and sea buckthorn vinegar
(V,G)

Choose three from below

Rantapuisto's potato salad
(V,G)

Potatoes, pickled cucumbers, capers, pickled red onion, fresh parsley and tar mayonnaise

Mushroom salad
(V,G)

Champignons, rocket lettuce, lemon, herbs and mixed seeds

Bread cheese salad
(L,G)

Finnish bread cheese, lettuce, cantaloupe, honeydew, grapes and mini plum tomatoes

Root vegetable salad
(V,G)

Roasted root vegetables, spinach and pea pesto

Oat and cabbage
(V,G)

Herb flavored gluten-free oats, marinated cabbage, broccolini and crispy kale

Barley and peas
(V)

Marinated barley pearls, peas, pickled cucumber, fresh herbs and shelled hemp seeds

HOTEL RANTAPUISTO





Starters

Choose two from below

Beetroot and goat cheese mousse

(L,G)

Roasted beetroots, goat cheese mousse, dark balsamico syrup, rocket lettuce and roasted walnuts

Salmon and berries

(M,G)

Sugar salted salmon, pickled currants, black currant mayonnaise and herbs

Shrimp Skagen

(L, vegan option also possible)

Classic Skagen with shrimps and archipelago bread

Smoked vendace blini

(L)

Smoked vendace mousse, small blinis, marinated red onion and dill

Whitefish and lime

(M,G)

Whitefish ceviche, lime, jalapeños and coriander

Beef and horseradish

(L,G)

Herb marinated sirloin of beef, horseradish crème and crispy potatoes

Reindeer and rye

(L)

Smoked reindeer mousse, rye chips and lingonberries

HOTEL RANTAPUISTO





Main Courses

Choose one or two from below

Salmon and crayfish

(L,G)

Char-coaled salmon with crayfish sauce

Lamb

(M,G)

Tender braised entrecôte of lamb with dark herb sauce

Tofu

(V,G)

Grilled tofu with tomato sauce

With Main Courses

Roasted potatoes

Seasonal vegetables

Desserts

Choose one from below

Bread cheese

(L,G)

Oven-baked Finnish bread cheese with cloudberry jam

Tiramisu

(L)

Rantapuisto's Tiramisu

With one main course 56€ / person

With two main courses 64€ / person

Wine recommendations

Grüner Veltliner, Weingut Kummer,
Niederösterreich, Austria 56€

Valpolicella Ripasso Superiore, Verrocchio,
Veneto, Italy 58€

HOTEL RANTAPUISTO





Chef's Menu 56€

Mixed greens, sprouts and sea buckthorn vinegar

(V,G)

Rantapuisto's potato salad

(V,G)

Potatoes, pickled cucumbers, capers, pickled red onion, fresh parsley and tar mayonnaise

Bread cheese salad

(L,G)

Finnish bread cheese, lettuce, cantaloupe, honeydew, grapes and mini plum tomatoes

Oat and cabbage

(V,G)

Herb flavored gluten-free oats, marinated cabbage, broccolini and crispy kale

Shrimp Skagen

(L, vegan option also possible)

Classic Skagen with shrimps and archipelago bread

Reindeer and rye

(L)

Smoked reindeer mousse, rye chips and lingonberries

* * *

Salmon and crayfish

(L,G)

Char-coaled salmon with crayfish sauce, roasted potatoes and seasonal vegetables

* * *

Bread cheese

(L,G)

Oven-baked Finnish bread cheese with cloudberry jam

Paulig's organic Mundo coffee roasted in Vuosaari or tea 5,50€ / person

HOTEL RANTAPUISTO

