



## Kesäillan menu

Kesäkuu-Syyskuu 2026

### Alkupalapöytä

*Sydänsalaattia, versoja ja kurkkua V, G*

*Rantapuiston perunasalaattia M, G*

*Marinoitua perunaa, kaprista, punasipulia, pinaattia, persiljaa ja tervamajoneesia*

*Kaalia & porkkanaa V, G*

*Salaatti grillatusta varhaiskaalista ja kevätporkkanasta marinoituna nokkospestolla*

*Tomaattia & hamppua V, G*

*Marinoitua tomaattia, tuoretta tomaattia, tomaatti-hampunsiemenkastike ja paahdettua hampunsiementä*

*Kirjolohta & tyrniä M, G*

*Tyrnimehulla marinoitua kirjolohti-cevicheä, rucolaa*

*Munakoisoa & tyrniä V, G*

*Tyrnimehulla marinoitu vegan-cheviche voipavuista ja munakoisosta*

*Foccaccia & hummus V*

*Jalapeno-yuzumajoneesia M, G*

*Sitruuna-vinaigrette V, G*

### Lämpimiä ruokia grillistä

*Savustettua häränrintaa ja bbq-kastiketta M,G*

*Varhaisperunoita, tiliä ja ruskistettua voita L,G*

*Paikallista tuore tofua grillistä & Rantapuiston tryffeli-XO kastike V,G*

*Grillattua varsiparsakaalia V,G*

### Makeaksi loppuksi

*Lettuja, mansikkahilloa ja kermavaahtoa L, (G)*

58 €/henkilö

Min. 30 henkilöä

*Pauligin Vuosaaressa paahdettua Mundo- luomukahvia ja teetä 5,50 €*

HOTEL RANTAPUISTO





## Summer Evening menu

June-September 2026

### Starter Buffet

*Baby Gem Lettuce, Sprouts & Cucumber (V, GF)*

*Rantapuisto Potato Salad (DF, GF)*

*Marinated potatoes, capers, red onion, spinach, parsley, and tar mayonnaise*

*Cabbage & Carrot (V, GF)*

*Salad of grilled early-season cabbage and spring carrots marinated with nettle pesto*

*Tomato & Hemp (V, GF)*

*Marinated tomatoes, fresh tomatoes, tomato-hemp seed dressing, and toasted hemp seeds*

*Rainbow Trout & Sea Buckthorn (DF, GF)*

*Sea buckthorn-marinated rainbow trout ceviche with arugula*

*Eggplant & Sea Buckthorn (V, GF)*

*Sea buckthorn-marinated vegan ceviche made with butter beans and eggplant*

*Focaccia & Hummus (V)*

*Jalapeño-Yuzu Mayonnaise (DF, GF)*

*Lemon Vinaigrette (V, GF)*

### Warm Dishes from the Grill

*Smoked Beef Brisket with BBQ Sauce (DF, GF)*

*New Potatoes with Dill and Browned Butter (LF, GF)*

*Grilled Local Fresh Tofu with Rantapuisto Truffle XO Sauce (V, GF)*

*Grilled Tenderstem Broccoli (V, GF)*

### Sweet Finale

*Finnish Pancakes with Strawberry Jam and Whipped Cream (LF, GF available)*

*58 € per person*

Minimum 30 guests.

*Organic coffee roasted by Paulig in Vuosaari and a selection of teas 5,50 € per person*

**HOTEL RANTAPUISTO**

