

Pöytiin tarjoiltavat ryhmämenut Tammikuu – kesäkuu 2026

Hotel Rantapuistolla on pitkä historia ja jo rakennusvuodesta 1963 lähtien rakennuksen länsipääty on toiminut paikkana illanistujaisille sekä juhlille. Haluamme kunnioittaa tätä perinnettä ja tarjota tässä arvokkaassa miljöössä menumme lautastarjoiluna. Aivan kuten entiset pankinjohtajat sen aikoinaan toivoivat.

Lisäksi haluamme tällä tarjoamistavalla toimia osaltamme vastuullisesti. Ympäristön kunnioittaminen ja vastuullisuus ovat tärkeitä arvoja meille. Vähentämällä ruuasta syntyvää hävikkä on tapamme kunnioittaa näitä arvoja.

Tavoitteemme on tarjota vieraille onnistuneita illalliselämyksiä vastuullisesti. Huolellisesti suunniteltu lautastarjoilu on meidän tapamme toteuttaa se.

Nauttikaa.

Elmo Luoma-aho
Keittiöpäällikkö

Menun minimiveloitus 6 henkilöä.

Valitse ryhmälle mieluinen 3 ruokalajin menu seuraavista vaihtoehtoista. Toivomme, että menun alkuruoka ja jälkiruoka ovat ryhmälle yhtenäisiä. Pääruuan jokainen vieras valitsee itse ennakoon. Keittiö muokkaa ja ottaa huomioon annoksissa ennakoon ilmoittamanne allergiat sekä erikoisruokavaliot.

Eritysruokavaliomerkinnot:

L =laktoositon

M = maidoton

G = gluteeniton

V =vegaaninen

Alkuruuat

(Valitse yksi ryhmälle)

Hauki & Omena (L,G)

*Uppopaistettu haukikroketti, omena-slaw, omenapyree, marinoitua persiljajuurta,
kylmäsavustettua hauenmätää ja tuoretta persiljaa*

Peura & Sieni (L,G)

Tartar peuran paistista, tattimajoneesia, pikkelöityä siitaketta, kuusenkerkkää ja pensaskrassia

Manteli & Kurpitsa (V,G)

*Suolainen manteli-panna cotta, hiillostettua Hokkaido-kurpitsaa, pikkelöityä kurpitsaa
ja paahdettua Marcona-mantelia*

Pääruuat

(Jokaiselle vieraille oma valinta ennakkoon)

Siikaa & Selleri (L,G)

Paistettua siikaa, confit selleriä, selleripyree, salaatti selleristä ja fenkolista, poltettu piimäkastike

Karitsaa & Maa-artisokkaa (L,G)

Ylikypsää karitsan niskaa, paahdettua maa-artisokkaa, maa-artisokka pyree, rapea maa-artisokka ja mustavalkosipulikastike

Punajuuri & Hamppu (V,G)

Punajuurta 10 h, ”kaura-punajuuririsotto”, punajuuri-hampunsiemenemulsio, rapea hamppu ja haudutettua pinaattia

Jälkiruuat

(Valitse yksi ryhmälle)

Kerma & Savu (L,G)

Heinällä savustettu pannacotta, vadelma geeli, vadelma marmeladia, kuivattu vadelma

Sitrukset & Herukka (V,G)

Tuoretta veriappelsiinia, greippiä ja limettiä, herukkasorbetti ja rapea kvinoa

3 ruokalajia 62 € / hlö

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

Menun minimiveloitus 6 henkilöä

Viinisuositukset

Sarotto Gavi Virgilio 61 €/75cl

Roberto Sarotto, Gavi DOCG, Piemonte, Italia

Sarotto Barbera d'Alba 61 €/75cl

Roberto Sarotto, Barbera d'Alba DOC, Piemonte, Italia



furu
RANTAPUISTO
restaurant