

KOKOUSPAKETIT

Hinnat ovat voimassa maanantaista perjantaihin. Minimihenkilömäärä on 6.

**KOKO PÄIVÄN
KOKOUSPAKETTI**
TALENTTI 1
76 € / henkilö

- aamiainen Lämpiössä seisovasta pöydästä
- kahvia tai teetä tarjolla Lämpiössä koko tilaisuuden ajan
- kolmen ruokalajin lounas ravintola Talentissa pöytiin tarjoiltuna sekä kahvi tai tee Lämpiössä lounaan päätteeksi
- iltapäiväkahvitori Lämpiössä sisältäen kahvia, teetä, pieniä makeita leivonnaisia ja hedelmiä
- Puolen päivän paketti 65 € / henkilö

**KOKO PÄIVÄN
KOKOUSPAKETTI**
TALENTTI 2
70,50 € / henkilö

- aamiainen Lämpiössä seisovasta pöydästä
- kahvia tai teetä tarjolla Lämpiössä koko tilaisuuden ajan
- kahden ruokalajin lounas ravintola Talentissa pöytiin tarjoiltuna sekä kahvi tai tee ja suklaamakeisia Lämpiössä lounaan päätteeksi
- iltapäiväkahvitori Lämpiössä sisältäen kahvia, teetä, pieniä makeita leivonnaisia ja hedelmiä
- Puolen päivän paketti 59 € / henkilö

**KOKO PÄIVÄN
KOKOUSPAKETTI**
VARIANTTI
59 € / henkilö

- aamiainen Lämpiössä seisovasta pöydästä
- kahvia tai teetä tarjolla Lämpiössä koko tilaisuuden ajan
- lounas ravintola Variantissa buffet-pöydästä
- iltapäiväkahvitori Lämpiössä sisältäen kahvia, teetä, pieniä makeita leivonnaisia ja hedelmiä
- Puolen päivän paketti 47 € / henkilö

**STRIIMAUSPAKETTI
AUDITORIO FAKTA**
koko päivä (8 h) 980 €
puoli päivää (4 h) 650 €

Hinta sisältää

- tarvittavat alkuvalmistelut ennen tilaisuuden alkua
- striimausjärjestelmän kahdella kameralla
- auditorion perustekniikan (6 kpl langattomia ja 3 kpl kiinteitä mikrofoneja)
- teknikon

**STUDIO FIKTIO
STRIIMAUKSET**
3 h 765 €
6 h 1 210 €

Hinta sisältää

- tarvittavat alkuvalmistelut
- striimaustekniikan
- teknikon
- kahvia/teetä Studiossa

Kokouspaketti lauantaisin:

- Koko päivän Variantti-kokouspaketti 66 € / hlö
- Minilaskutus on lauantaisin 40 henkilöä
- Muut tilaisuudet lauantaisin tarjouksen mukaisesti

Muut tarjoilut, minimihenkilömäärä 10

(hinnat eivät sisällä kokoustilavuokraa):

- Aamiaisbuffet Lämpiössä 16 €
- Iltapäiväkahvitori (buffet) Lämpiössä 12,80 €
- Kahvi / tee ja suolainen tai makea kahvileipä 12,80 €
- Kahvi / tee ja ruokaisa voileipä 19,80 €
- Hedelmät, kokonaiset 4,80 € tai viipaloidut 6,60 €
- Talon smoothie 4,80 €
- Virvoitusjuomat 4,70 € / laskutus kulutuksen mukaan
- Caesar-salaattibuffet grillatulla kanalla tai savulohella sekä talon leipää kokouspäivän päätteeksi Lämpiössä 28,60 €

Muut tarjoilut, 2–9 henkilöä

(hinnat eivät sisällä kokoustilavuokraa):

- Kahvi / tee ja suolainen tai makea kahvileipä 12,80 €
- Kahvi / tee ja ruokaisa voileipä 19,80 €
- Hedelmät, kokonaiset 4,80 € tai viipaloidut 6,60 €
- Talon smoothie 4,80 €
- Virvoitusjuomat 4,70 € / laskutus kulutuksen mukaan

ILLALLISET, BUFFETIT JA COCKTAILTILAISUUDET

- Buffeteissa minimihenkilömäärä (laskutus) 30 henkilöä.
- Pöytiin tarjoiltavat menut minimihenkilömäärä (laskutus) 20 henkilöä, edellyttämme yhtenäistä menuvalintaa.
- Erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksen mukaisesti.
- Hinta sisältää ravintolan Talentin yksityiskäyttöön kuuden (6) tunnin ajalle, maks. klo 24 asti.
- Hinnat ovat voimassa maanantaista lauantaihin järjestetyissä tilaisuuksissa (ei arkipyhinä, eikä sunnuntaisin).
- Menut voimassa 30.4.2024 saakka

KEVÄT BUFFET 55 € /hlö

Ilman pääruokaa 45 € / hlö

ALKURUOKABUFFET

Vihersalaattia ja ituja (M,G)

Katkarapusalaattia ja mangoa (L,G)

Korianterikurkkuja (M,G)

Punakaalia, paksoita ja seesaminsiemeniä (M,G)

Lohipastramia ja wasabimajoneesia (M,G)

PÄÄRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Karamellisoitua ylikypsää porsaanfileetä ja currynudeleita (L)

JÄLKIRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Kookospannacottaa ja chiliananasta (L,G)

PÖYTIINTARJOILTAVAT MENUT

CLASSIC 1, MENU HÄRKÄ 59,50 € / HLÖ

Oliiviöljyssä haudutettua lohta ja Parmankinkkumurua (L, G)

Kokonaisena paahdettua härän ulkofileetä ja

Caponataa (M, G)

Pistaasi-pannacotta (L, G)

CLASSIC 2, MENU SIIKA 59,50 € / HLÖ

Härkäpastramia ja pikkeloityjä juureksia (L, G)

Paahdettua nieriää ja rapukastiketta (L, G)

Valkosuklaamoussea ja Passion-hedelmää (L, G)

VEGAANIMENU 55 € / HLÖ

Pikkeloityjä sienä ja palsternakkaa (M, G, VEG)

Kasvispihvi fermentoidusta härkäpavusta, satokauden juureksia ja vegaanimajoneesia (VEG)

Talon sorbetta (M, G, VEG)

COCKTAILMENUT

MENU 1, 38,50 € / hlö

Savumuikkumoussea (L)

Katkarapuja "Skagen" ja siianmätiä (L)

Lakritsilla graavattua lohta (L)

Lehtikaalipiirasta (L)

Leipäjuustoa ja lakkaa (L, G)

MENU 2, 38,50 € / hlö

Siikatartaria ja saaristolaisleipää (L)

Savulohimoussea ja Lapin rieskaa (L)

Sienipiirasta (L)

Porotartaletti ja karpaloo (L)

Mustikkaa ja ruista (L)

MENU 3, 32 € / hlö

Sienimoussea ja mallasta (L)

Tomaattibruchettaa (M)

Lämminsavulohiquicheä (L)

Suklaatartaletteja ja paahdettua valkosuklaata (L)

VIINISUOSITUKSET

APERITIIVIKSI

Rene Barbier Brut Reserva Cava, Espanja 45 € / 7,20 € (12 cl)

- Erittäin kuiva, hapokas, eloisa, sitruksinen, hedelmäinen, tasapainoinen

Colpasso Fiano Terre Siciliane, Italia 52€ / 8,30€ (12 cl)

- Raikas, sitruksinen, kukkainen valkoviini

Colpasso Nero D'Avola, Italia 52€ / 8,30€ (12 cl)

- Pehmeä, eleganttinen, täydellinen paisteille, punaiselle lihalle, riistalle ja kypsytetyille juustoille

Lisäksi talon viinit alkaen 42 € / plo

- Tuotteet vaihtelevat, myydään vain pulloittain

AVEC

Larsen V.S.O.P Cognac 13 €

Calvados Boulard Calvados 10 €

Baileys 6 €

Amaretto 7€

Cointreau 9 €

Jaloviina 6 €

Jägermeister 7 €

Menuihin sisältyy suodatettu stillvesi sekä hiilihapollinen pöytävesi

Kahvi / tee 3,70 € / hlö