

**Viikinkiravintola Haraldin matkassa purjehditte rennossa
tuulella pohjoismaiseen ruokakulttuuriin, jossa on helppo löysätä
kravattia ja rentoutua.**



**Alkumaljat kannattaa tilata ennakoon, jotta ne on valmiina kun
saavutte.**

Maistuisiko ryhmälle jompikumpi näistä?

VIKINKIEN MALJANNOSTO 7,50 €

Klassinen aperitiivi, jonka tarjoilija nostattaa viikinkityyliin.

Alkoholiton versio 4,80€

HARALDIN GT 10,50€

GinTonic norjalaisella premium ginillä ja laatu tonicilla, joukossa
hentunen tyrnilikööriä.

Valitse yksi menu ryhmällesi alla olevista vaihtoehtoista



KUNINKAAN KESTIT (minimi 2 hlö)

Kun haluatte tarjota vierailenne parasta, tämä kolmen ruokalajin ja n. 40 maun kokonaisuus on valintanne. Kestit tarjoillaan kilviltä, joista jokainen poimii itselleen herkkuja. Tämä on kuin seisovapöytä, joka kannetaan eteesi.

Alkukilpi

Käsin kuorittuja rapuja, tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta, tervasilakkaa, majavasalamia sekä saksanhirvenpaistia. Kullas Gårdin saaristolaisleipää ja pataleipää sekä hirvimoussea, tillimoussea ja sienisalaattia. Herkkujuustolan villiyrttijuuston vierellä salaattia ja metsämarjavinegretteä, hölskykurkkuja friteerattuja mustia linssejä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia.

Pääkilpi

Ylikypsää häränrintaa, savulammasmakkaraa, karamellisoitua porsaan kylkeä ja pariloitua broilerinrintaa. Lisäksi lämmintä terva-bbq-kastia ja yhden tähden pippurikastia, kermaperunaa, viikinkien kilpiperunaa sekä hunajajuureksia ja raparperihilloketta.

Jälkikilpi

Skyr-valkosuklaamoussella kuorrutettua suklaakakkua, lettuja ja marjarouhetta, omenahyvettä ja omenaviinisiirappia, mustikka-kardemummajäätelöä, mustaherukkasorbettia, Haraldin perinteistä tervajäätelöä, mansikkahilloa, nougatmoussea sekä paahdettua marenkia.

Menun hinta:

71,75€/hlö 2-19 hlö ryhmä
68,20€/hlö yli 20 hlö ryhmä

Isoruokainenkaan ei tämän jälkeen haaveile nakkikioskista 😊

Kasvissyöjälle valmistetaan eri menu.

HOVIVÄEN MENU (minimi 10 hlö)

Helppo valinta isännälle, vieraat voivat valita mieleisensä näistä.
Voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi vaikka paikanpäälläkin

ALKURUOKA:

SIENIKEITTO	TAI	JUUSTOSALAATTI
Kermanen kanttarellikeitto		Vehreä salaatti villiyrttijuustolla

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

HÄRKÄ

Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä ja valkosipulivoisulaa, Viisauden viinikastia, viikinkien kilpiperunaa, hunajajuureksia sekä parmesaani-sinappimajoneesia ja pikkelöityä punasipulia.

KALA

Paistettua nieriää ja käsin kuorittuja rapuja sekä tilliöljyä, Viisauden valkoviinikastia, artisokka-perunamuusia ja kasvispaistosta.

KASVIS (saatavana vegaanina)

Kasvispihvejä ja pariloitua vuohenjuustoa, tomaatti-salviakastia, viikinkien kilpiperunaa sekä pikkelöityä punasipulia ja kasvispaistosta.

JÄLKIRUOKA:

SUKLAAKAKKU

Skyr-valkosuklaamoussella koristettua suklaakakkua, vadelmakastiketta ja marjarouhetta.

Menun hinta 10-49hlö ryhmille 47,80€/hlö

Lisävaihtoehdot pääruokiin:

PORO +12€ (L;G) (eli koko menu poropääruoalla 59,80€)

Pariloitua poron sisäfilettä, karpalo-voikastia, mustajuuri-perunakakkua ja sienisalaattia, hunajajuureksia sekä tervapuolukkaa.

NAUDAN SISÄFILE PIHVI +10€ (L,G) (eli koko menu tällä pääruoalla 57,80€)

Yrttivoilla koristettua naudan sisäfilettä, yhden tähden pippurikastia, mustajuuri-perunakakkua ja savupekonia sekä hunajajuureksia.

Pyydettyäessä koko menu saatavana vegaanisena

TUTTUJEN MAKUJEN-MENU (minimi 10 hlö)

Menu sopii myös hieman kiireisemmälle ryhmälle, arvio ruokailuajalle on 1-2h päivästä ja ryhmän koosta riippuen.

Voidaan muokata gluteenittomaksi ja laktoosittomaksi vaikka paikanpäälläkin

ALKUSALAATTI

Keisarin kastissa pyöräytettyä salaattia, tomaatti-basilikasalsaa, hölskykurkkuja sekä parmesaania

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

BROILERI

Pariloitua broilerinrintaa ja paistettua vuohenjuustoa, Viisauden viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, hunajajuureksia sekä raparperihilloketta.

LIHA

Ylikypsää häränrintaa ja karamellisoitua porsaankylkeä, lämmintä terva-bbq-kastia, kermaperunaa, hunajajuureksia ja pikkelöityä punasipulia.

KASVIS (saatavana vegaanina)

Kasvispihvejä ja pariloitua vuohenjuustoa, tomaatti-salviakastia, viikinkien kilpiperunaa sekä pikkelöityä punasipulia ja kasvispaistosta.

Menun hinta 10-49 hlö ryhmälle 32,80€/hlö (kaksi ruokalajia)

Maistuuko vielä jälkiruoka?

min 10 hengen ryhmälle:

PALLO TALON ERIKOISJÄÄTELÖÄ (L,G) ja KAHVI/TEE + 6,20€

PIENI TYRNILEIVOS JA KAHVI/TEE +7,20€ (VL)

Nougat-pähkinä moussella täytetty tyrnileivos marjarouheella koristettuna.

KERÄÄ OMA MENU:

(nämä ovat niitä A la Carte annoksiamme, jotka valmistuvat ryhmille kohtuullisessa ajassa)

ALKUHYVÄT

VERÄJÄN VARTIJAN ALKUSALAATTI (VE,G) 7,90€

Salaattia, hölskykurkkuja, friteerattuja mustia linssejä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia metsämarjavinegreten kera.

MYRSKYLUODON ALKUHYVÄ (L) 12,60€

Tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta ja käsin kuorittuja rapuja hölskykurkkuja ja Kullas Gårdin saaristolaisleipää tillimoussella koristettuna.

PÄÄHYVÄT

HALVDAN MUSTAN HÄRÄN SISÄFILEETÄ (L,G) 36,20€

Yrttivoilla koristettua härän sisäfileetä, yhden tähden pippurikastia, mustajuuri-perunakakkua ja savupekonia sekä hunajajuureksia.

TALKOOPANNU (G) 26,90€

Ylikypsää häränrintaa, savulammasmakkaraa, karamellisoitua porsaankylkeä, lämmintä terva-bbq-kastia, kermaperunaa, hunajajuureksia ja pikkelöityä punasipulia.

POHJOLAN POROA (L,G) 42,90€

Pariloitua poron sisäfileetä, karpalo-voikastia, mustajuuri-perunakakkua ja sienisalaattia, hunajajuureksia sekä tervapuolukkaa.

VALKYYYRIOIDEN VUOHENJUUSTOBROILERI (L,G) 23,90€

Pariloitua broilerinrintaa ja paistettua vuohenjuustoa, Viisauden viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, hunajajuureksia sekä raparperihilloketta.

PUNATUKAN KASVISPIHVIT (L,G) 27,90€

Kasvispihvejä ja pariloitua vuohenjuustoa, tomaatti-salviakastia, viikinkien kilpiperunaa sekä pikkelöityä punasipulia ja kasvispaistosta. Saatavana myös vegaanisena!

JÄLKIHYVÄT

HELGAN SUKLAAKAKKU (L,G) 13,90€

Skyr-valkosuklaamoussella koristettua suklaakakkua, mustaherukkasorbettia, vadelmakastiketta ja marjarouhetta.

HARALDIN TERVAINEN (L,G) 10,40€

Haraldin kaikkien aikojen klassikko: tervajäätelöä sekä tervattua puolukkaa.

IIRIEN NEIDON TYRNILEIVOKSET VL 12,40 €

Nougat-pähkinämoussella täytetyt tyrnileivokset marengilla ja marjarouheella koristettuna.

**Juomat voi mainiosti tilata paikan päälläkin.
Ennakkoinfolla vain osaamme paremmin varautua ja tilaisuutesi sujuu
mukavammin.**

**Eli anna hieman vinkkiä onko rajoituksia vai saako kaikkea tarjota?
Alla pari ”juomapaketti” ideaa.**

SVEN SIMASUUN PAKETTI, eli vapaa kaato (hintaa kulutuksen mukaan)

Alkumaljana Viikinkien maljannosto

Ruokailun ajan: Viini, olut, siideri, lonkero ja tietysti alkoholittomat juomat kulutuksen mukaan

Välisnapsi

Kahvin kera avec: Meukow V.S.O.P. konjakki tai Bailey’s kermalikööri

HELGA HARKITSEVAN PAKETTI, eli rajattu kulutus (hintaa n. 8-19€/hlö, riippuen minkä juoman kukin valitsee)

2 kaatoa mietoja alkoholijuomia (Talon viini, talon olut, siideri) tai alkoholiton juoma

Laskutamme vain toteutuneen juomamäärän.

