

BLUE PETER
SEASIDE RESTAURANT
Lagoon Charter MENU 2022

Menu I Lagoon 34 €

Kermaista lohikeittoa L, G
Vehnä- ja ruisleipää, limppua ja voita (L, vaihdettaessa margariiniin M)
Maitosuklaamoussea ja mansikoita L, G

Creamy salmon soup LF, GF
Wheat and rye bread with butter L (if changed to margarine, DF)
Milk chocolate mousse and strawberries LF, GF

Menu II Vallisaari 42 €

Alkuun sapakset 2 kpl / lajike
Savuporomoussea ruisnapilla L
Kylmäsavustettulohitartar saaristolaisleivällä L
Katkarapu Skagen L

Kermaista lohikeittoa L, G
Vehnä- ja ruisleipää, limppua ja voita (VL, vaihdettaessa margariiniin M)
Suklaaleivos L

Smoked reindeer mousse on a rye cracker LF
Cold smoked salmon tartare on a Finnish Archipelago bread LF
Shrimp Skagen LF

Creamy salmon soup LF, GF
Wheat and rye bread with butter LL (if changed to margarine, DF)
Chocolate pastry LF

Menu III Lonna 49 €

Kirsikkatomaattia ja mozzarella ja hunajavinaigrette L, G
Maalaissalaattia (salaattia, punasipulia, papuja, kanamunaa, kananpoikaa, pekonia, tomaattia, perunaa ja aiolia)
Brie-juustoa, mansikka ja Balsamico L, G

Lämmin ruoka:

Kevyesti savustettua Benella kirjolohta, tilli-perunapaistosta ja tartarkastiketta L, G
Vehnä- ja ruisleipää, limppua ja voita (VL, vaihdettaessa margariiniin M)

Mascarpone moussea, hillottua raparperia ja kaura crumblea

Cherry tomatoes , mozzarella cheese and honey vinaigrette LF, GF
Country style salad (salad, red onion, beans, egg, chicken, bacon, tomato, potato and aioli)
Brie cheese, strawberries and balsamico Lf,G

Main course:

Lightly smoked Benella trout with dill potatoes and tartar sauce LF, GF
Wheat, rye bread and loaf with butter LL (if changed to margarine, DF)

Mascarpone mousse, confit rhubarb and oat crumble

Menu IV Skatta 39 €

Whiskey Burgeri L (saatavilla gluteenittomana) **TAI** Vegan Burger M (saatavilla gluteenittomana)
Paahdettua rosmariiniperunaa L, G
Aasilainen kirkas Coleslaw M, G

Baskilainen Juustokakku ja Vadelmakastiketta L, G

Whiskey burger **Or** Vegan burger
Roasted rosemary potatoes
Asian style coleslaw M, G

Bask style cheesecake with raspberry coulis L, G

Menu V Villinki 68 €

Punajuurigravattua Benella kirjolohta ja tzatzikia L, G
Jokirapuskagen saaristoleivällä L
Parmankinkkua, melonia ja Parmesaanijuustoa L, G
Savuriistamoussea ja vodkakarpoita mallasleipäsellä L
Sitruunamarinoituja oliiveja, grillipaprikaa ja artisokkaa M, G

Lämmin ruoka:

Ylikypsä karitsan entrecôte, hunajapaahdettuja juureksia ja mocca kastike L, G
Leipää, oliiviöljyä ja balsamicoa M

Baskilainen juustokakku, vadelmakastiketta L, G

Beetroot marinated Benella trout with tsatsiki L, G
Shrimp tartare and Finnish Archipelago bread LF
Parma ham, ovenbaked tomatoes and Parmesan cheese LF, GF
Smoked game mousse tartar with vodka cranberries and maltbread LF
Lemon marinated olives, sweet pepper and artichoke DF, GF

Main course:

Overcooked lamb entrecôte, honey roasted root vegetables and mocha sauce LF, GF
Bread, olive oil and balsamic DF

Bask style cheesecake with raspberry coulis L, G

Menu VI Harmaja 320 € (10 PAX) lisä / additionally 32,00 € / PAX

Pulled pork ja aiolia M
Savuriista mousse ruisnapilla L
Marinoitua tomaattia ja tuorejuustoa L
Lämminsavu Benella kirjolohi mousse, mallasleivällä L
Katkarapu Skagen saaristolaisleivällä L

Sapaksia yhteensä 50 kpl (pitemmälle purjehdukselle suosittelemme tilaamaan tuplamäärän)

Pulled Pork and aioli DF
Smoked game mousse on a rye cracker LF
Marinated tomatoes and cream cheese LF
Smoked Benella trout mousse on malt bread LF
Shrimp Skagen on Finnish Archipelago bread LF

Sapas in total 50 pcs (for a longer trip, please order double amount)

Menu VII Seafood Special 49 €

Savustettuja kokonaisia katkarapuja, sitruuna aiolia ja talon hapan juuri leipää M (saa myös G)

Paistettua Benella Siikaa M

Lämmin peruna-kasvis salaatti ja sahrami-voikastiketta L, G

Mascarpone moussea, hillottua raparperia ja kauracrumble L

Smoked whole shrimps, lemon aioli, House bread M (available also G)

Pan fried Whitefish M

Warm potato-vegetable salad and saffron-butter sauce L, G

Mascarpone mousse, confit rhubarb and oat crumble L

Menu VIII Melkki 33 €

Blue Peterin käsin tehtyjä artesaani makkaroita M, G

Perunasalaattia (kirkas tai majoneesi pohjainen) M, G

Vihreää salaattia, granaattiomenaa ja oliivi öljy vinegrettiä M, G

Talon tuoretta juureen leivottua leipää, leivitetä L (saatavilla myös G)

- Blue Peters home-made sausages DF, GF
- Potato salad (clear or with mayonnaise) DF, GF
- Green salad with pomegranate seeds and olive oil vinaigrette DF, GF
- House made sourdough bread with some spreads LF (available also GF)

Menu Surprise 4 ruokalajia /courses 69 € + keittiömestari / chef*

Menu sisältää neljän ruokalajin menun pöytiin tarjoiltuna

- Kaksi alkuruokaa
Pääruoka
Jälkiruoka

Menu includes four courses menu served by the chef

- Two starters
Main course
Dessert

Menu Surprise 5 ruokalajia /courses 79 € + keittiömestari / chef*

Menu sisältää viiden ruokalajin menun pöytiin tarjoiltuna

- Kolme alkuruokaa
Pääruoka
Jälkiruoka

*** Menun edellyttää / mandatory Keittiömestari / chef 300 € + ALV (VAT) 24%**

Allergiamerkinnät / allergy shortenings:

VL / LL = Vähälaktoosinen / low lactose

L / LF = Laktoositon / lactose free

M / DF = Maidoton / dairy free

G / GF = Gluteeniton / gluten free

Erityisruokavaliot

Erityisruokavaliot tulee ilmoittaa tilauksen yhteydessä tai viimeistään 5 arkipäivää ennen toimitusta.

Menuja voidaan muokata erityisruokavalioiden mukaan. Gluteenittomia leipiä järjestetään erityisruokavaliotarpeiden mukaan.

Muut ehdot

Menut tilattavissa vähintään neljälle hengelle. Hinnoittelu per henkilö alle 8 henkeä / yli 8 henkeä, alv 0. Kaikkiin hintoihin lisätään alv 14 %. Hinnoittelussa huomioitu miehistö (2 henkeä).

Tilaus vähintään 5 arkipäivää etukäteen sähköpostitse (ravintola@bluepeter.fi) alla olevilla tiedoilla:

- menuvalinta, mahdolliset erityisruokavaliot, henkilömäärä, toivottu toimitus- ja nouto-aika, viite/toive, tilaaja, maksaja, laskutusosoite.

Tilaukset toimitettuina ja noudettuina etukäteen sovittuina ajankohtina. Veneen miehistö on vastaanottamassa / luovuttamassa toimitusta. Muussa tapauksessa toimitukset jätetään veneen viereen laiturille.

Tarjoilut valmistetaan sopimuksen mukaan, joko lämmitettäväksi tai tarjoilulämpöisinä (esim. keitto ja porsas), ilmoitus tästä tilauksen yhteydessä.

Hinnat sisältävät ruokailuastiat ja -välineet menun mukaan, juomalasit (vesi-, viini- ja kuohuviinilasit) ja 2 kpl pöytäliinoja (koko neljän hengen pöytä). Rikkoutuneista astioista veloitetaan erikseen.

Peruutusehdot: Tilaus peruttava viimeistään 2 vrk ennen tilaisuuden alkua. Myöhemmin peruista tilauksista veloitamme 100 % tilauksen arvosta.

Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Ystävällisin terveisin

Ravintola Blue Peter
ST-Ravintolat Oy
010 424 9800
ravintola@bluepeter.fi