



FOUR SEASONS



Finlandia-talon myyntipalvelu
puh. +358 9 4024 400
email: sales@finlandiatalo.fi
www.finlandiatalo.fi

Finlandia-ravintolan myyntipalvelu
puh. +358 9 6128 6400
email: finlandia@royalravintolat.com
www.royalravintolat.com



FINLANDIA-RAVINTOLA

Royal Ravintoloihin kuuluva Finlandia-ravintola tuottaa Finlandia-talon kaikki juhla- ja ravintolapalvelut. Tunnuksmerkkejämme ovat tilaisuuksien yksilöllinen toteutus, muuntautuvat ravintolatilat, ystävällinen palvelu ja huippukeittiön tarjoamat elämykset.

Paneudumme ammattitaidolla kaiken kokosiin tilaisuuksiin – yritysten kokouslounaista ja illallisista yksityisiin juhliin ja tapahtumiin, olipa kyseessä muutaman kymmenen ihmisen lounas tai tuhansien juhluvieraiden banketti. Ravintolaan mahtuu 650 henkeä, lämpiötä yhdistämällä saadaan tilat jopa 2600 henkilölle.

Finlandia-ravintolan ilmeeseen kuuluvat runsaat buffet-pöydät ja eri puolille sijoitetut tarjoilupisteet. Cappuccinoa erikoiskahvipisteessä, lasillinen juhluomaa kuohuviinipisteessä tai valitseminenne pikkuherkkuja tilaisuuden luonteen mukaan, mahdollisuuksia on rajattomasti. Finlandia-ravintola on tarpeidenne mukaan perinteisen arvokas tai jos niin haluatte, tulvillaan fantasiaa!

FOUR SEASONS

Makujen, värien, tuoksujen ja muotojen sinfoniaa vuodenaikojen mukaan. Tilaisuuden teemaksi valittavana vuodenaajoista sopivin

Four Seasons on Finlandia-ravintolan valmiiksi mietitty palvelukokonaisuus, josta voitte valita tilaisuutenne luonteeseen sopivan teeman, esillepanon ja menun esimerkiksi 50-500 henkilön tilaisuuksiin. Toteutamme myös yli tuhannen hengen tilaisuuksia.

Finlandia-talo on kansainvälinen kokoontumis-, kohtaamis- ja tapahtumapaikka. Kansainväliseksi on suunniteltu myös Four Seasons -menu. Se tarjoaa mielelle ja aisteille maukkaita, värikkäitä elämyksiä eri puolilta maailmaa. Vuodenajat vaihtuvat ja taloa ympäröivä luonto muuttaa ilmettään. Elämä Finlandia-talossa sykki Alvar Aallon raikkaan selkeässä hengessä. Aallon arkkitehtuuri ja valitsemanne Four Seasons -teema luovat tilaisuutenne juhluvuutta ja tunnelmaa.



KEVÄT

SPRING

Kevään lauhkeat tuulahdukset tuovat mukanaan pidentyvää valoa ja uutta versovaa elämää. Tarjolle tulevat kevään vehreät raaka-aineet ja maistuvat herkut. Maistellaan parsaa, kalaa, raikkaita salaatteja ja vihanneksia.

APERITIIVIKSI

Limonroyal 7,50

BUFFET 48,00

Marinoituja kevään vihanneksia
Parsaa Polonaise ja ruskistettua voita
Vuohenjuustopiirakkaa
Hiillostettua tonnikalaa ja mustapippurimajoneesia
Katkarapucoktail
Kukkakaalimoussea ja merileväkaviaaria
Yrttihärkää ja pestovihanneksia
Vihersalaattia, leipävalikoima ja levitettä
Maitosuklaavaahtoa ja minttusiirappia

Katnook Founder's Block Sauvignon Blanc,
Coonawarra, Australia 52,00/plo
Katnook Founder's Block Shiraz,
Coonawarra, Australia 52,00/plo

MENU 52,00

Seesamivasikkaa ja parsasalaattia
Katnook Founder's Block Sauvignon Blanc,
Coonawarra, Australia 52,00/plo

Paistettu kampsimpukka ja palsternakkakastiketta
Katnook Founder's Block Sauvignon Blanc,
Coonawarra, Australia 52,00/plo

Paahdettua siikaa ja hummeri hollandaise
Mâcon-Villages, Blason de Bourgogne,
AC Mâcon-Villages, Ranska 49,00/plo

Aprikoosisalaattia ja mascarponemoussea
Canti Asti, Fratelli Martini,
DOCG Moscato d'Asti, Italia 47,00/plo



KESÄ

SUMMER

Kesän päivät ovat kirkkaita ja valoa riittää yli lämpimän yön. Elämme saaristolaisuuden ja merellisen Helsingin aikaa. Pöytään tulevat uudet perunat, silakka ja saaristolaisleipä, hiillostettu lohi, sulhaspiirakat ja munavoit.

APERITIIVIKSI

Hpnotizer 7,50

BUFFET 48,00

Latva-artisokkasalaattia ja paahdettua munakoisoa
Salaatti hiillostetusta lohesta
Piparjuurisilakkaa ja rapeaa Maalahden limppua
Sitruunasilliä ja kuminajuustoa
Haukiterriiniä ja tryffelimajoneesia
Finlandia-juustoa, pepperonia ja paprikahilloketta
Kananpoikagalantiinia ja keltasiemenkastiketta
Uusia perunoita, sulhaspiirakoita ja munavoita
Vadelmamoussea ja kauralastuja

Adesso Inzolia,

Gerardo Cesari, IGT Sicilia, Italia 39,00/plo

Adesso Nero d'Avola,

Gerardo Cesari, IGT Sicilia, Italia 39,00/plo

MENU 52,00

Kylmäsavustettua siikaa, mätiä ja ruohosipulikastiketta

Pinot Grigio Due Torri, Gerardo Cesari,

DOC Trentino-Alto Adige, Italia 47,00/plo

* * *

Paahdettua karitsaa ja mietoa valkosipulikastiketta

Gestos Cabernet Sauvignon, Finca Flichman,

Mendoza, Argentiina 49,00/plo

* * *

Kolme tilajuustoa ja hapankorppuja

Offley Tawny Port,

Forrester & C., S.A. 48,00/plo

* * *

Crème brûlée ja mansikkasalaattia



SYKSY

AUTUMN

Syksyn kuulaat päivät ja raikkaat tuulet tuovat luontoon värien ihanan kirjon. Syksyn menu sisältää mausteista välimerellisyyttä, katalonialaisuutta, värikkyyttä, herkkyyttä ja trendikkyyttä. Mozzarella, äyriäisiä ja ankanrintaa.

APERITIIVIKSI

Blueberry Mojito 7,50

BUFFET 48,00

Paahdettuja vihanneksia ja mustajuurisalaattia
Gorgonzola-toast ja rosmariinihunajaa
Vihersimpukoita ja sahramikastiketta
Lohi-ceviche ja oliivileipää
Äyriäisalaattia ja limekastiketta
Manchego-juustoa ja serrano-kinkkua
Sokerisuolattua ankanrintaa ja tomaattimajoneesia
Vihersalaattia, leipävalikoima ja leivettä
Crema catalana ja marjasalaattia

Boscarel, Gerardo Cesari, IGT Veneto, Italia 56,00/plo

*Litorale Vermentino, Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli,
IGT Maremma Toscana, Italia* 45,00/plo

MENU 52,00

Mozzarellaa, basilikapyreetä ja tomaatti-pähkinäsalaattia

Valpolicella Classico Superiore, Gerardo Cesari,

DOC Valpolicella Classico Superiore, Veneto, Italia 49,00/plo

* * *

Haalea maissikana-mousseline ja tattikermaa

Katnook Founder's Block Sauvignon Blanc,

Coonawarra, Australia 52,00/plo

* * *

**Häränfileetä, punaviinikastiketta
ja pancettalla maustettua perunaa**

Paisaje de Tupungato 2005,

Finca Flichman, Mendoza, Argentiina 51,00/plo

* * *

Kanelilla maustettu crème brûlée

Louis Eschenauer Sauternes, Louis Eschenauer,

AC Sauternes, Bordeaux, Ranska 52,00/plo (50cl)



TALVI

WINTER

Pakkanen paukkuu ja syvän sinisen taivaan alla luontoa peittää valkoinen lumivaippa. Suussa maistuvat ja mieltä lämmittävät mausteiset itämaiset maut. Chilihärkää, tiikerirapuvartaita ja kevätkääryleitä.

APERITIIVIKSI

Vanilla Tonic 7,50

BUFFET 48,00

Nuudeli-vihannessalaattia
Chilihärkää ja teriyaki-kastiketta
Tiikerirapuvarras ja korianteri-kookoskastiketta
Sitruunaruoho-simpukkavanukas
Kevätkääryleitä ja maustettua luumusalaattia
Lohisashimi, wasabia ja soijaa
Hunajamarinoitua ankkaa ja siitakesienisalaattia
Vihersalaattia, leipävalikoima ja levitettä
Ananasmousse ja passiohedelmäsiirappia

Finca Flichman Chardonnay,

Finca Flichman, Mendoza, Argentiina 41,00/plo

Finca Flichman Cabernet Sauvignon,

Finca Flichman, Mendoza, Argetiina 41,00/plo

MENU 52,00

Mausteinen äyriäissalaatti

*Dionisos Albariño, Adegas Galegas,
DO Rias Baixas, Espanja 52,00/plo*

* * *

Aniksella maustettu lintuliemi

*Gewurztraminer Cuvée Anne-Laure,
Arthur Metz, AC Alsace, Ranska 47,00/plo*

* * *

Paahdettua helmikananrintaa ja inkiväärikastiketta

Boscarel, Gerardo Cesari, IGT Veneto, Italia 56,00/plo

* * *

Litsiluumujäädyykettä ja mandariini-sabayon