

Restaurant
HEJMIN

HEJMIN Katto

HEJMIN Katto on suunnattu vähintään 25 ja enintään 46 hengen ryhmille. Ryhmällä tulee olla yhtenäinen menuvalinta ja menu tulee tilata vähintään yhtä (1) viikkoa etukäteen.

Ruoka-aineallergioista ja lopullisesta henkilömäärästä tulee ilmoittaa viimeistään viisi (5) vuorokautta ennen tilaisuutta. Ruoka laskutetaan etukäteen ilmoitetun henkilömäärän mukaan.

Ei ylimääräistä tilavuokraa, mikäli illallisseurue käyttää ruokaan ja juomaan 1500 € tai enemmän. Erityisruokavaliot otamme aina huomioon.

INFOA

HEJMIN Katto on kattoterassimme, joka on muutettu ryhmille varattavaksi tilaksi. Täydellinen tila yksityistilaisuuksiin, kesäjuhliin tai yritystapahtumiin. HEJMIN Katto on lasitettu liukuovilla sekä merelle että parkkipaikalle päin ja tila on myös täysin katettu, mikä tarkoittaa, että voimme olla avoinna

24. huhtikuuta - 30. syyskuuta 2024.

RUOKA

Valittavana on 3 erilaista menua, jotka kaikki pyörivät sosiaalisten ja tuttavallisten illallisten ympärillä. Alkupalat ja leivät tarjoillaan pöytään ja jaetaan seurueen kesken. Kaikki pääruoat tarjoillaan omilta lautasiltaan, jaettavan lisukkeen kera. Jälkiruoka tarjoillaan omassa kulhossaan.

JUOTAVA

Autamme mielellämme valitsemaan sopivan juomapaketin kaikille meidän menuillemme.

Tilassa on myös baari, joten baarimikko on myös mahdollista järjestää. Voit mielellään kysyä meiltä lisätietoa tähän liittyen.

Menu micke 52€

ALKURUOAT

Jaettavaksi

Heinäsavustettua naudanlihaa, haudutettuja sieniä, yrttimajoneesia & rapeaa perunaa
Lämminsavustettua taimenta, pikkelöityä kurkkua, piparjuurikreemiä & ruskistettua
voita

Maustepaahdettua porkkana, valutettua jogurttia, chorizoa & rapeaa leipä
Hapanjuurileipää, voita & auringonkukansiemenpestoa

PÄÄRUOKA

Grillattua sekä glaseerattua kanankoipea

paahdettua tattaria, perunaterriiniä, pikkelöityä juuriselleriä sekä voinen kanaliemi
sekä jaettavaksi: paahdettua parsakaalia, mantelia & pestoa

JÄLKIRUOKA

Vadelma parfait

punajuurta, salmiakkikreemiä, suolakaramellikastiketta,
paahdettuja hasselpähkinöitä & mantelikakkua

Menu mattias 56€

ALKURUOAT

Jaettavaksi

Maustepaahdettua luomupossua, paahdettua paprikaa,
savustettua mantelia & gremolataa

Lämminsavustettua taimenta, pikkelöityä kurkkua, piparjuurikreemiä &
ruskistettua voita

Maustepaahdettua porkkanaa, valutettua jogurttia, chorizoa & rapeaa leipää
Hapanjuurileipää, voita sekä auringonkukansiemenpestoa

LÄMMINRUOKA

Grillattua naudan ulkofileetä

Paahdettua rakuunaperunaa, valkosipulikreemiä, kesäkurpitsaa & liemikastiketta
Sekä jaettavaksi; tomaattisalaattia, fetajuustoa, pestoa & pikkelöityä sipulia

JÄLKIRUOKA

Kermaviilijätelöä

rapeaa murotaikinaa, raparperikomppottia, kirvelivaahtoa & mantelikakkua

Menu simon 54€

ALKURUOAT

Jaettavaksi

Heinäsavustettua naudanlihaa, haudutettuja sieniä, yrttimajoneesia & rapeaa perunaa
Noettuja papuja, savustettua kermaviiliä, valkosipulipestoa & suolapaahdettuja
siemeniä

Maustepaahdettua porkkanaa, jogurttia, chorizoa & rapeaa leipää
Hapanjuurileipää, voita & auringonkukansiemenpesto

PÄÄRUOKA

Grillattua taimenta

perunapyreetä, paahdettua kukkakaalia, hapattua kurkkua, mantelia
& ruskistettua soijavoita manteleilla

Sekä lisuke jaettavaksi; jogurtilla dressattua sydänsalaattia & fenkolia

JÄLKIRUOKA

Kermaviilijäätelöä

rapeaa murotaikinaa, raparperikomppottia, kirvelivaahtoa & mantelikakkua

Mikäli Teillä herää kysymyksiä tai Teillä on erityistoiveita, ottakaa yhteyttä meihin.
Ystävällisin terveisin, Restaurant HEJM