



BOTTA EVENTS

Kaupunkihääjuhlat

Menu- ja tarjoiluvaihtoehdot

Botta Eventsin kaupunkihääjuhlien ruokatarjoilut ovat toteutettavissa buffet-ruokailuna, pöytiin tarjoiltavina lautasannoksina tai sharing-tarjoiluna. Huomioimme kaikki etukäteen ilmoitetut ruoka-aineallergiat ja -rajoitteet.

Botta Eventsin kaupunkihääjuhlien ruokatarjoilut valmistetaan kotimaisista raaka-aineista sesonkien mukainen tarjonta huomioiden. Vastuullisuus on vahva osa ravintolayhtiömme liiketoiminnan strategiaa. Käytämme BOTTAN keittiössä kestävästi pyydettyä kotimaista kalaa, riistaa ja lihaa sekä tarjoamme vieraille vastuullisuussertifioitua luomukahvia ja -teetä.

Botta Eventsillä toteutettaviin hääjuhliin voitte tilata hääkakun haluamastanne konditoriasta. Veloitamme hääkakun tarjoilusta 2,00 €/hlö. Konditorian tulee sopia keittiömme kanssa valitsemanne hääkakun ja kerrosvadin toimituksesta.





Pöytiin tarjoiltavat lautasannokset

MENU

- ☞ Sokerisuolattua lohta, pikkelöityä kurkkua ja sinapinsiementä G, M
 - ☞ Parsakeittoa (touko-syyskuu) G, L | Mustajuurikeittoa (loka-huhtikuu) G, L
 - ☞ Halstrattua nieriää, ruohosipulikastiketta, kauden vihanneksia ja tilliperunaa G, L
tai
Kokonaisena paistettua kotimaisen naudan sisäfileetä, portviinikastiketta, kauden vihanneksia ja yrttinen perunakakku G, M
tai
Marinoitua Jalotofua, kauden vihanneksia ja pinaattia G,VE
 - ☞ Valkohomejuustoa ja Bottan hilloketta G
 - ☞ Vaniljapannacotta, vadelmacoulis ja kauden marjoja G, L
 - ☞ Kahvi, tee
- Pöytiin katetaan talon leipä L, voi G, L ja levite G, VE

Kolme ruokalajia 60,00 €/hlö

Neljä ruokalajia 65,00 €/hlö

Viisi ruokalajia 70,00 €/hlö

Sharing-tarjoilu & pää- ja jälkiruoka lautasannokset

Pöydissä tapahtuvaan sharing-tarjoiluun valitaan jaettavalle alkuruokavadille buffet-ruokailun listasta yksi kutakin vaihtoehtoa; kasviksista kalaruokiin. Alkuruokavadille valittavat annokset tulee olla yhteneväiset kaikille.

MENU

- ☞ Halstrattua nieriää, ruohosipulikastiketta, kauden vihanneksia ja tilliperunaa G, L
tai
Kokonaisena paistettua kotimaisen naudan sisäfileetä, portviinikastiketta, kauden vihanneksia ja yrttinen perunakakku G, M
tai
Marinoitua Jalotofua, kauden vihanneksia ja pinaattia G,VE
 - ☞ Vaniljapannacotta, vadelmacoulis ja kauden marjoja G, L
tai
Tummasuklaamoussea ja hapankirsikkakompottia G, VE
 - ☞ Kahvi, tee
- Pöytiin katetaan talon leipä L, voi G, L ja levite G, VE

62,00 €/hlö





Hääbuffet ja sharing alkuruoat:

Buffet-ruokailu sisältää kaksi valinnaista annosta kasvikset-osioista ja yhden valinnaisen annoksen osioista: lisukkeet, pikkukalat, liha- ja kalaruuat sekä lämpimät ruoat ja makeat. Minimihenkilömäärä on 20 henkilöä.

Valitse kaksi:

KASVIKSET Bufalamozzarellaa tomaatteja ja pestoa G, L | Perunasalaattia G, M | Paahdettu kukka- ja parsakaalisalaatti romescokastikkeella G, VE | Kreikkalainen salaatti G, VL

Valitse yksi alla olevista osioista:

LISUKKEET Paahdettua kurpitsaa ja vaahterasiirappia G, VE | Grillattuja kasviksia ja papuja G, VE
Mummon kurkkuja G, M | Suolakurkkua, smetanaa ja hunajaa G, L | Punajuurihummusta ja pitaleipää VE

PIKKUKALAT Mallasviskillä maustettua sinappisilliä G, M | Suutarinlohi G, M | Savustettua suomalaista järvikalaa G, M | Tilli-smetanasilli G, L

LIHARUOAT Possupastramia ja piparjuurta G, L | Ilmakuivattua kinkkua & chorizoa G, M | Maissikuorrutettua kanaa ja chilimajoneesia G, M | Peuramakkaraa ja Botton sinappia

KALARUOAT Katkarapuskagen G, L ja mallasleipää L | Katkarapusalaattia ja cocktailkastiketta G, M
Sitrusmarinoitua lohta G, M | Lämminsavustettua siikaa ja nobis-kastiketta G, M | Lämminsavulohi-mousse L, G ja palttoonappi L

LÄMPIMÄT RUOAT Paahdettua suomalaista kirjolohta, tilli-voikastiketta, kauden vihanneksia ja murskattua voi-perunaa G, L | Kananrintaa "saltimbocca", Marsala-kastiketta, kauden vihanneksia ja paahdettua perunaa G, L
Marinoitua Jalotofua, kauden vihanneksia ja pinaattia G, VE

Kokonaisena paistettua kotimaisen härän sisäfileetä, Botton pippurikastiketta, kauden vihanneksia ja kermaperunaa G, L, lisämaksu 6,50 €

MAKEAT Tummasuklaamoussea ja hapankirsikkakompottia G, VE | Vaniljapannacotta ja kauden marjoja G, L
Marinoitu hedelmäsalaatti ja marenkia G

Buffet-ruokailuun sisältyvät myös: Vihreä yrttisalaatti ja vinaigrettekastike G, M | Keitetyt perunat G, M
Talon leipää L, voi G, L ja levite G, VE | Kahvi ja tee

56,50 €/hlö

Lisävalinnat ovat hinnoiteltu erikseen, hinnat/hlö: Kasvikset, lisukkeet ja pikkukalat 3,00 €, liha- ja kalaruuat 4,00 €, lämpimät ruoat 12,00 € ja makeat 8,00 €.

Kaupunkihääjuhlien viinipaketti & viinisuositukset

VIINIPAKETTI

Alkumalja Parés Baltà Cava Vintage Brut, Espanja, 12 cl

Valkoviini 5 Elementos Branco, Alentejo, Portugali, 16 cl

Punaviini 5 Elementos Tinto, Alentejo, Portugali, 16 cl

26,20 €/hlö

VIINISUOSITUKSET

Suosittellemme alkijuomien lisäksi tarjolle kuhunkin kahdeksan hengen pöytään vähintään kahta pulloa valko- ja punaviiniä, ensimmäiset kaadot tarjoilijan kaatamana.

TRENDIKKÄÄT Trendikäs osaa valita hyvän hinta-laatusuhteen, jonka Prosecco tarjoaa. Alkujuomana erinomainen vaihtoehto on luomu

Corvezzo Prosecco Extra Dry NV 57,00 € | 75 cl

Trendikäs & milleniaali tietää lähteä uuden trendin mukaan ensimmäisten joukossa. Vinho Verde on tehnyt tuloaan jo pari vuotta sommelier-piireissä ja tässä meidän valintamme Portugalin laadukkaimmalta Vinho Verde tuottajalta. Helposti lähestyttävä ja helppo valkoviini hääjuhlinne on **Soalheiro MAR**, rypäleet Alvarinho, Loureiro. **52,00 € | 75 cl**

Pientuottaja, käsityöläisyys ja perinteet ovat olleet polttopisteessä viime vuosien ajan. Punaviini Parajes del Valle täyttää joka boksen ja on bonuksena vielä luomua! **Parajes del Valle Monastrell Ecologico**, rypäleet Monastrell. **57,00 € | 75 cl**

KLASSISET Alkujuomaksi klassinen, elegantti valinta on tietenkin samppanja. Eleganssia ja klassista linjaa edustaa parhaiten **Billecart-Salmon Brut Réserve**, jonka rypäleet ovat 30 % Pinot Meunier, 35 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir. **92,00 € | 75 cl**

Valkoviiniksi sopii elegantti Bourgogne. **Chablis**, rypäleet 100 % Chardonnay. **72,00 € | 75 cl**

Tähän kategoriaan klassista muhkeutta tuo punaviineistä **Ca'Leoni Amarone della Valpolicella**, rypäleinä 20 % Rondinella, 5 % Corvinone & Molinara, 75 % Corvina. **75,00 € | 75 cl**

ROHKEAT Gramona oli rohkea, kun perusti aikanaan parin muun laatutuottajan kanssa Corpinnatin, jotka ovat biodynaamisesti viljeltyjä ja valmistettuja. Alkuun siis Cramona La Cuvée Brut Corpinnat, rypäleinä 50 % Macabeo, 50 % Xarel-lo. **Cramona La Cuvée Brut Corpinnat 74,00 € | 75 cl**

Kokenut on todennut useasti Pfalzin muhkean hedelmäiset Rieslingit sopiviksi kun yhdisteltävää ruokapöydässä on paljon. Valkoviiniksi oppikirja esimerkki Philipp Kuhn:lta **Riesling Tradition Trocken**, rypäleet 100 % Riesling. **62,00 € | 75 cl**

Punaviineistä monta palkintoa pokannut kreikkalainen viini, joka muistuttaa eleganssiltaan hienostunutta Baroloa tai tuhdimpaa Pinot Noiria. Osoittaa rohkeutta yhdistää kreikkalainen viini skandinaavisen keittiön antimien kanssa. Punaviiniksi **Kali-Riza**, rypäleet 100 % Xinomavro. **59,00 € | 75 cl**

KOLMEN SAMPPANJAN TASTING

Cuvée Billecart Salmon Brut Reserve, 7,5 cl

Blanc de Blancs Jacques Lassaigne Les Vignes de Montgueux, Blanc de Blancs Brut, 7,5 cl

Blanc de Noirs André Clouet Brut Grande, 7,5 cl

29,00 €/hlö

Pidätämme oikeuden tuote- ja hinnanmuutoksiin.



Kaupunkihääjuhlrat, Botta Events

HINNOITTELU sisältää eteispalvelun, tarjoilun, astiat, kankaiset valkoiset pöytä- & lautasliinat ja ammattitason äänentoiston sekä ennakkotapaamisen juhlan suunnitteluun teidän ja mahdollisen hääjuhlasuunnittelijan kanssa. Hinnat sisältävät voimassa olevan alv:n. Pidätämme oikeuden tuote- ja hinnan- muutoksiin.

LASTEN RUOKAILU Alle 5-vuotiaat lapset ruokailevat veloitusetta ja 6–12-vuotiaat lapset 22.00 €/lapsi, sisältäen alkujuoman.

YÖRUOKAILU Jatkojuhlien yöruokailuun Tina Klubilla, Manalan kellarissa tai juhlasalin aulassa ovat valittavissa burger, hot dog, Jansson- ja kinkkukiusaus ja vegaani vaihtoehto alkaen 9,50 €/hlö.

Kaupunkihääjuhlien juhlapäivänä tapahtumatila on teidän käytössänne iltapäivästä puoleen yön saakka. Lisätunnit, klo 00.00–04.00 välillä, myyntitakuulla 400 €/tunti. Hääjuhlasuunnittelijanne ja floristinne voivat toteuttaa juhlapaikan koristelun ko. aamupäivänä.

VARAUSEHTO Ennakkolaskuna veloitetaan hääjuhlan vahvistuksen yhteydessä valitun juhlapaketin hinta 30 %:lta arvioidusta vierasmäärästä.

Myytävät lisäpalvelut

Kaupunkihääjuhlien toteuttamiseen myymme lisäpalveluna esimerkiksi jatkojuhlien tiloja, striimattavat hybridihäät ja valotekniset ratkaisut. Talon ulkopuoliset palvelutuottajat ovat ravintolayhtiömme pitkäaikaisia ja osaavia yhteistyökumppaneita.

- 📞 Morsiusparin taukuhuone tarjouksen mukaan
- 📞 Jatkojuhlrat, Manalan Kellari tai Tina-Klubi, myyntitakuulla 400 €/tunti
- 📞 Morsiusjuhlrat, polttarit Manalan Kellari tai Tina-Klubi, myyntitakuulla 400 €/tunti tai tarjouksen mukaan
- 📞 Tunnelmavalot ja niiden asennuspalvelu 150 €
- 📞 Striimatut hybridihäät, alkaen 600 €/5 h
- 📞 Artistiruokailu sopimuksen mukaan ravintola Manalassa
- 📞 DJ Vesku Y, 450 €/5 h, lisätunnit 60 €/tunti
- 📞 Mentalisti Noora Karman hääjuhlaan personoitu taikashow ja pianomusiikin esitys, alk. 980 €, kts. liite

Lisäksi suosittelemme lämpimästi yhteistyökumppaneitamme

- 📞 Botta Eventsin kaupunkihääjuhlien morsiusparit ja juhlavieraat majoittuvat miellyttävästi spesiaali hintaan U14-hotellissa, kts. liite, www.hotelu14.fi
- 📞 Hääkakun toimittajaksi innovatiivinen konditoria pH7, www.konditoriaph7.fi
- 📞 Hääjuhlien valokuvaajaksi monipuolinen Matias Jurvanen, www.matiasjurvanen.com
- 📞 Kaupunkihääjuhlien suunnittelijoiksi ammattitaitoiset: Tanja Lähdeaho, www.floramoreflovers.com
Sonja Wikström, hää- ja juhlasuunnittelu Orchidea, www.orchidea.fi
- 📞 Hääparin limusiinikuljetuksiin tyylikäs www.limusiinit.com



LISÄTIETOJA JA YKSILÖLLISTÄ SUUNNITTELUA

Botta Events, myynti +358 9 580 770, myynti@botta.fi
Museokatu 10, 00100 Helsinki | www.bottaevents.fi