



Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

AREENAN TEEMAJUHLAT THEMED BUFFET MENUS

MAALAISMARKKINAT FARMER'S MARKET

Maalais-kanapoikasalaattia ja Västerbottenin juustoa (L)

Torpparin savulohisalaatti (L,G)

Tomaatti-kevätsipuli-taboulleh (L)

Piimäjuustoa ja hunajakurkkuja (L,G)

Valkosipulisieniä (L,G), Hillottuja sipuleita (L,G)

Mummonkurkkua (L,G)

Jääkellarin lohta ja hapatettua fenkolia (L, G)

Taikinoitua maalaispateeta (L)

Härän pippuroitua pastramia ja mustaherukkaa

Maalaisleipää ja levitteitä

Maalaistalonpojan herkkuja:

Paahdettua kananpoikaa ja karamellisoitua sipulia,

artesaani-makkaroita ja ylikypsää siansivua, uuniperunoita ja juurespyttipannua (L,G)

Munkkeja, pikku muffinsseja, kotitekoista riisisuklaata, marjakakkua,
tikkareita ja kotitekoista sitruunalimonadia (L)

Chicken salad with Västerbotten cheese, Smoked salmon salad

Tomato & spring onion taboulleh

Farmers cheese and honey marinated cucumbers

Garlic mushrooms, Pickled onions, Pickled cucumber & dill

Sugar salted salmon & fermented fennel

Beef pastrami served with black currant

Baked Country paté

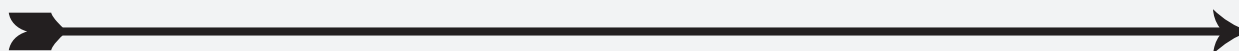
Farmer's delicacies: Roasted chicken, homemade sausages, over cooked belly of pork.

Baked potatoes and root vegetable hash

Doughnuts, little muffins, homemade chocolate,

Lappish berry cake, lollipops and homemade lemonade

85,00 €



Hullu Poro Oy



Address

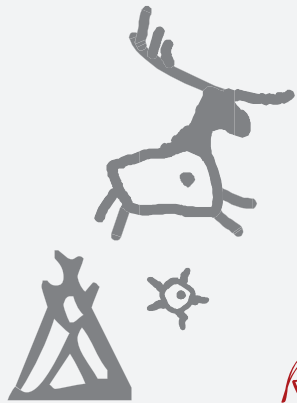
Rakkavaarantie 5
FIN-99130 LEVI

Telephone

+358 16 6510 100

E-mail

sales@hulluporo.fi
www.hulluporo.fi



Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

AREENAN TEEMAJUHLAT THEMED BUFFET MENUS

JÄÄMEREN BUFFET BUFFET FROM THE ARCTIC OCEAN

Jäämeren katkarapuja kuorittuna ja kokonaisena, aiolia ja Mary Rose majoneesia (L,G)

Marinoituja sinisimpukoita, kevätsipulia ja lasinuudelia (L,G)

Lämmin savustettua lohta ja Lapin puikulaa (L,G)

Akvaviitti graavattua lohta ja paahdettua maustepippuria (L,G)

Rasvakalan mätiä, punasipulia, tilliä ja mallasleipää (L)

Poropyöryköitä ja metsämajoneesia (L,G)

Maalaispateeta ja Cumberlandin kastiketta (L)

Vihersalaattia, paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä (L,G)

Metsäsienisalaattia (L,G)

Haudutettua Islannin-karitsan niskaa, mausteisia lammasnakkeja, timjami-vadelmakastiketta, linssi-lehtikaali paistosta ja paahdettuja puikula-perunoita (L,G)

Tyrnimarjavanukasta, macarons leivoksia ja vaniljatuulihattuja (L)

Whole and peeled shrimps from the Arctic Ocean served with aioli and Mary Rose sauce.

Marinated blue mussels, spring onion and glass noodles

Warm smoked salmon and Lappish potatoes

Aquavit gravad salmon seasoned with roasted all spice

Lump fish roe, red onion and dill. Malted bread

Reindeer meat balls served with forest mayonnaise

Country paté served with Cumberland sauce

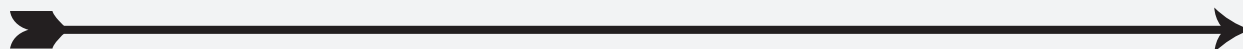
Green salad with roasted nuts and seeds

Wild mushroom salad

Overcooked Icelandic lamb and lamb sausages served with dark thyme gravy, lentils & kale bake and roasted Lappish potatoes.

Sea buckthorn pudding, vanilla profiterols and macarons

89,00 €

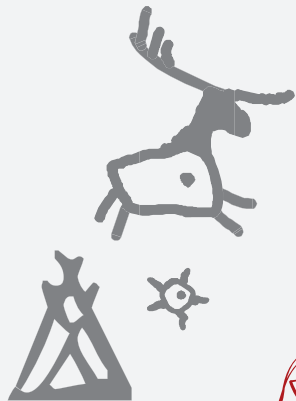


Hullu Poro Oy
hullu poro
LEVI CENTER

Address
Rakkavaarantie 5
FIN-99130 LEVI

Telephone
+358 16 6510 100

E-mail
sales@hulluporo.fi
www.hulluporo.fi



Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

AREENAN TEEMAJUHLAT THEMED BUFFET MENUS

LAPPI-BUFFET LAPLAND BUFFET

Graavilohta ja sinappikastiketta (L,G)
Mustikka-graavattu siikatartar ja mallasleipää (L)
Lämminsavustettua rautua ja maalaissalaattia (L,G)
Tiristettyjä muikkuja ja valkosipulimajoneesia (L)
Taikinoitua poropateeta (L)
Vihersalaattia (L,G)
Rukiista metsäsienisalaattia (L)
Puikula-perunasalaattia (L,G)
Puolukka-kaalisalaattia (L,G)
Lapin rieskaa ja puolukka-ruislimppua (L)

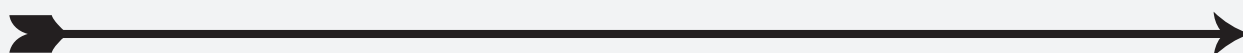
Poronkäritystä, puolukkaa ja suolakurkkuja, loimulohta ja korvasienikastiketta,
pottuvoita ja paahdettuja kaskijuureksia (L,G)
Lapinmarjakiisseliä, kampanisuja, mustikkapiirakkaa, leipäjuustoa ja lakkahilloa (L)

*Slightly salted salmon served with mustard sauce
Blueberry and whitefish tartar served with malt bread
Smoked arctic char served with Lappish salad
Deep fried vendaces served with garlic mayonnaise
Baked reindeer pâté
Green salad
Wild mushroom salad
Lappish potato salad with capers
Lingonberry coleslaw salad
Lappish flatbread and lingonberry bread*

*Sautéed reindeer served with lingonberries and pickled cucumbers, glow fried salmon
served with morel mushroom sauce, mashed potatoes, roasted Lappish root vegetables*

Cream of Lappish berries, forest biscuits, blueberry pie, Lappish cheese and cloudberry jam

89,00 €



Hullu Poro Oy
hullu poro
LEVI CENTER

Address
Rakkavaarantie 5
FIN-99130 LEVI

Telephone
+358 16 6510 100

E-mail
sales@hulluporo.fi
www.hulluporo.fi



Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

AREENAN TEEMAJUHLAT THEMED BUFFET MENUS

RUOKAMATKA MAAILMANYMPÄRI TASTE TRIP AROUND THE WORLD

Asia

Katkarapu Tom Yam keitto (L,G)
Kasvis Gyoza Dumplings (L)
Kanaa, riisiä ja cashewpähkinöitä (L,G)
Prawn tom yam
Vegetarian dumplings
Chicken, rice and cashew nuts

America

Juustohampurilaisia (L)
Hot Dog (L)
Fried Mac & Cheese (VL)
Cheese Burgers
Hot Dogs
Fried Mac & Cheese

Mexico

Chipotle kana taco L
Nachoja Pico de Gallo salsaa ja quacamolea L,G
Mexicolainen salaatti L,G
Churroja ja suolakinuskia L
Chicken chipotle taco
Nachos and pico de gallo salsa
Mexican salad
Churros & salty caramel

Afrikka

Härkäpataa Domoda (L,G)
Marinoituja pikkuperunoita (L,G)
Malva puudinkia ja banaanijäätelöä (L)
Beef stew Domoda
Marinated baby potatoes
Malva pudding served with banana ice cream

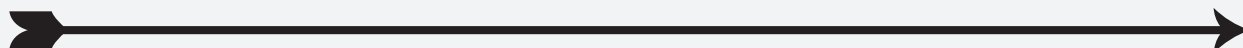
Venäjä

Kulibiac-lohipiirakkaa (L)
Salmon Kulibiac Pie
Pelmenejä, hirvenlihaa ja mustaherukkaa (L)
Charlotte Russe kuningatarkakku (L)
Pelmenis served with moose meat and
blackcurrant jam
Charlotte Russe cake

Ruoat ovat esillä pienissä ”kojuissa”,
joista sitä jaetaan teeman mukaisesti

Food is served from the little stands according
the theme of each country

85,00 €



Hullu Poro Oy
hullu poro
LEVI CENTER

Address
Rakkavaarantie 5
FIN-99130 LEVI

Telephone
+358 16 6510 100

E-mail
sales@hulluporo.fi
www.hulluporo.fi



Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

AREENAN TEEMAJUHLAT THEMED BUFFET MENUS

Minimi 100 henkilöä, maximi 500 henkilöä

Yksityistilaisuuksiin

Areenan sisäänpääsy- ja eteispalvelumaksu veloitetaan erikseen

Pyydämme yhtenäistä menuvalintaa

Kahvi / tee lisämaksusta 2,50 € / henkilö

Varaukset viimeistään 3 vrk ennen tuloa

Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan etukäteen

Areenalla järjestettävät gaala- ja teemaillallisten hinnat sisältävät tilojen kalustejärjestelyt, ravintolatekstiilit, teeman mukaiset somisteet ja kynttilät pöytiin, kattaukset, tilaisuuden rakentamis- ja purkutyöt sekä perusvalaistuksen ja äänentoiston (yksi mikrofoni).

Lisämaksusta:

Eteispalvelu 3,00 € / henkilö

Areenan tekniset työt: mm. kamerat ja esityksen erikoisjärjestelyt, tapahtuman tallennus, lisämikrofonit, erikoisvalaistus ja suunnittelu

Areenan tekniikkavastaavan tuntiveloitus 75,00 € / tunti

Minimum 100 persons, maximum 500 persons

Private dinner buffet

The entrance fee including the cloakroom fee is not included.

One menu per group

Coffee / tea at an additional cost 2,50 € / person

Bookings to be made 3 days before arrival

Please advise in advance of any dietary requirements

The rates of all gala and themed dinners in Hullu Poro Areena include furniture arrangements and textiles, candles and other decorations, table and chair arrangements, table settings, basic lightning and sound system.

At extra cost:

Cloakroom fee 3,00 € / person

Any technical work ie. filming the event, microphones, special lightning arrangements etc.

Technician 75,00 € / hour

