



Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

Revontulikodan illalliset Northern Lights Hut Dinners

MENU 1

Timjamilla maustettua savuporokeittoa ja mallasleipää (L)
Loimulohta, tilli-kermaviilikastiketta, nuotiojuureksia ja uuniperunoita (L,G)
Puolukkabavaroise, paahdettua valkosuklaata ja puolukkahilloa (L,G)
*Creamy soup of smoked reindeer served with malt bread
Glow fried salmon served with Nordic sour cream sauce, baked potatoes and roasted root vegetables
Lingonberry bavaroise, roasted white chocolate and lingonberry jam*

70,00 €

MENU 2

Ylikypsää poronpaistia, persiljajuuri pyrettä ja hillottua karpaloa (L,G)
Tikkusiikaa, sipuli-voita, puikulaperunaa ja kylmää tillikastiketta (L,G)
Ruisleipää ja voita
Mustikkakukko ja vaniljajäätelöä (L)
*Reindeer rillette served with root parsley and cranberry compote
Whole fried whitefish on a stick served with Lappish potatoes, onion butter sauce and sour cream
Rye bread & butter
Blueberry bake served with vanilla ice cream*

79.00 €

MENU 3

Poro pastramia, hapanjuuririeskaa, herajuustoa, marinoitua sipulia, puolukkamajoneesia ja suolakrassia (L)
Yrtti-voissa paistettua miedosti savustettua rautua, sieni-perunapyttipannu ja tummaa tillikastiketta (L,G)
Karpalo Tiramisu (L)
*Lappish flat bread filled with slices of fried reindeer pastrami,
mes cheese, onion and lingon berry mayonnaise and salty cress.
Slightly smoked arctic char fried in herb butter
served with wild mushroom, potato hash and dark dill sauce
Cranberry Tiramisu*

75,00 €





Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

Revontulikodan illalliset Northern Lights Hut Dinners

MENU 4

Revontulikodan rautukeittoa ja ruisleipää (L)
Nuotiolla kypsennettyä hirvenpaistia, tummaa lipstikkakastiketta,
kotitekoista mustaherukkahilloa ja yrtti-perunamuusia (L,G)
Kuusenkerkkä siirappia, lämmintä piimäjuustoa ja rapeaa spelttiä (L)

Arctic char soup served with rye bread and butter

*Roast of moose cooked on open fire served with game sauce, black currant and herb & potato mash
Spruce bud & warm butter milk cheese with puffed spelt barleys*

69,00 €

MENU 5

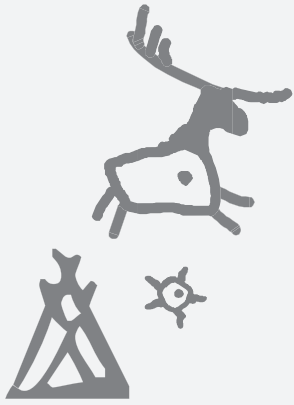
Lipstikalla maustettu ”nokipannu” keitto (L,G)
Rautu tartar, kaskinauris kimchiä ja korianterin versoja (L,G)
Kotasavustettua poronpaistia, karpaloa ja marinoituja nappirouskuja (L,G)
Haapanjuurileipää, poronmaksapateeta ja herukkaa (L)
Savulohipihvejä, villi-yrttikastiketta ja kurkku-sipulirelissiä (L,G)
Poro Burgereita ja peruna-sämpylöitä (L)
Herkkusieniä, pekonia ja vihreitä papuja (L,G)
Nuotiossa kypsennettyä palsternakkaa ja porkkanaa (L,G)
Lakka crunchy-juustokakku (L)

Lovage ”coffee pot” soup

*Arctic char tartar, arctic turnip kimchi and coriander shoots
Teepee smoked reindeer served with cranberries and marinated wild mushrooms
Sour dough bread served with reindeer lever pate and black currant
Smoked salmon patties served with wild herb sauce and cucumber and onion relish
Reindeer burgers and potato buns
Mushrooms, bacon and green beans
Fire roasted carrots and parsnips
Cloudberry crunchy cheese cake*

60.00 €





Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

Revontulikodan illalliset Northern Lights Hut Dinners

MENU 6

Tattari blinit, siianmätää, sipulia ja hapankermaa (L)

Tulilla paistettua poronfilettä,

yrteillä ja valkosipulilla maustettua puikula-perunapyrettä, riistakastiketta (L,G)

Hillavanukas ja paahdettua valkosuklaata (L,G)

Buck wheat blinis served with sour cream, onion and dill

Fillet of reindeer fried on a open fire served with Lappish potato purée seasoned with herbs and garlic and game sauce

Cloud berry pudding served with roasted white chocolate

76,00 €

Yksityistilaisuuksiin

Alkuruoka ja jälkiruoka tarjoillaan pöytään ja pääruoka noudetaan itse avotulen äärestä.

Kaikki menut sisältävät nokipannukahvia.

Minimi 10 henkilöä, maximi 40 henkilö

Pyydämme yhtenäistä menuvalintaa

Varaukset viimeistään 3 vrk ennen tuloa

Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan etukäteen.

Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti

Served menus for private venue

The starter and dessert will be served to the table and main course is set by the fire to pick up.

All menus incl. pot coffee

Minimum 10 persons, maximum 40 persons

One menu per group

Bookings to be made 3 days before arrival

Suitable alternatives will be provided for persons with special diets when informed well in advanced.

