



Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

Tarjoillut illallismenut Served dinner menus

MENU 1

Poro tartar kielestä ja paistista, puolukkaa ja metsämajoneesia (L,G)
Miedosti savustettua rautua, paahdettua varsikaalia ja kokoon keitettyä maa-artisokka fondia (L,G)
Mustikkakukko ja vaniljajäätelöä (L)
*Reindeer tar tar served with lingon berries and forest mayonaise
Slightly smoked arctic char served with stem cabbages and reduced Jerusalem artichoke fond
Blueberry bake served with vanilla ice cream*

65,00 €

MENU 2

Poronpaistikroketti, savumajoneesia, puolukkaa ja marinoituja metsäsieniä tarjoillaan hapanjuurileivän ja poronkielipasteijan kanssa (L)
Loimulohta (lohta loimutetaan ulkona asiakkaiden saapuessa ravintolaan), ruohosipulikastiketta, paahdettuja juureksia, puikulaperunoita ja mummonkurkkua (L,G)
Tonttulan piimävanukas, valkosuklaata ja mustikkaa (L,G)
*Reindeer croquette served with smoked mayonnaise, lingonberries and wild mushrooms served with sour dough bread and reindeer paté
Glow fried salmon from the Arctic Ocean (cooked outside when customers arrive) served with roasted roots and Lappish potatoes, chive sauce and pickles
Lappish pannacotta made with buttermilk, blueberries and roasted white chocolate*

65,00 €

MENU 3

Paistettua siikaa, Hasselbackan puikulaa ja kuningasrapulientä (L,G)
Poropihvi, paahdettua kukkakaalta, pähkinää ja Foyot-kastiketta (L,G)
Karpalo-brownie (L)
*Pan fried white fish served with hasslebacka potatoe and king crab consommé
Roast of reindeer served with roasted cauliflower, nuts and foyot sauce
Cranberry brownie*

63,00 €





Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

Tarjoillut illallismenut Served dinner menus

MENU 4

Metsäsienikeittoa, käristettyjä sieniä, suola-krassia ja perunarieskaa (L)
Yli yön haudutettua poronpotkaa, tummaa puolukkakastiketta ja yrtti-puikulaperunapyrettä (L,G)
Hillavanukasta ja rapeaa spelttiä (L)

Wild mushroom soup served with sautéed mushrooms, salty cress and potato bread
Shank of reindeer served with herb, Lappish potato mash and lingonberry sauce
Cloudberry pudding served with roasted spelt barleys

63,00 €

MENU 5

Tattariblini, siianmätiä, sipulia, vuolukermaa ja tilliä (L)
Paahdettua poron fileetä, suppilovahverolla maustettua luomuruista,
juuripersiljapyrettä ja riistakastiketta (L)
Kuusenkerkkä tartaletti (L)

Buckwheat blini served with whitefish roe, onion, sour cream and dill
Roasted fillet of moose served with trumpet mushrooms, organic rye, root parsley and game sauce
Spruce bud parfait

72,00 €

Lautastarjoilu yksityistilaisuuksiin

Minimi 20 henkilöä, maximi 120 henkilö. Pyydämme yhtenäistä menuvalintaa
Kahvi / tee lisämaksusta 2,50 € / hlö. Varaukset viimeistään 3 vrk ennen tuloa
Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan etukäteen.
Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti

Served menus for private venue

Minimum 50 persons, maximum 120 persons. One menu per group

Coffee / tea at an additional cost 2,50 € / person. Bookings to be made 3 days before arrival

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



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