



DINNER PARTY THEMED BUFFET MENU 2023 – 2024

Areena
HULLU PORO

MAALAISMARKKINAT FARMER'S MARKET

Alkuruoat

Maalais-kananpoikasalaattia ja Västerbotten-juustoa (L)
Torpparin savulohisalaatti (L, G)
Tomaatti-kevätsipuli-taboulleh (L)
Kotijuustoa ja hunajakurkkuja (L, G)
Marinoituja suppilovahveroita (L, G)
Hillottuja sipuleita (L, G)
Mummonkurkkua (L, G)
Jääkellarin lohta ja hapatettua fenkolia (L, G)
Härän pippuroitua paistia ja mustaherukkaa
Taikinoitua maalaispateeta (L)
Hapanjuurileipää ja levitteitä

Pääruoat

Maalaistalonpojan herkkuja:
Paahdettua kananpoikaa ja
karamellisoitua sipulia,
artesaanimakkaroita ja ylikypsää siansivua,
uuniperunoita ja juurespyttipannua (L, G)

Jälkiruokia

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

- Minimi 100 henkilöä - Maximi 500 henkilöä
- Yksityistilaisuus
- Areenan sisäänpääsy- ja eteispalvelumaksu veloitetaan erikseen
- Varaukset viimeistään 7 vrk ennen tuloa
- Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan 7 vrk etukäteen
- Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti
- Kahvi / tee lisämaksusta 3,00 €

Lisämaksusta:

- Eteispalvelu 3,00 € / henkilö
- Areenan tekniset työt: mm. kamerat ja esityksen erikoisjärjestelyt, tapahtuman tallennus, lisämikrofonit, erikoisvalaistus ja suunnittelu - Areenan tekniikkavastaavan tuntiveloitus 85,00 € / tunti.

Starters

Chicken salad with Västerbotten cheese
Smoked salmon salad
Tomato & spring onion taboulleh
Farmers cheese and honey marinated cucumbers
Marinated winter chanterelles
Pickled onions
Pickled cucumber & dill
Sugar salted salmon & fermented fennel
Peppered roast beef served with black currant
Baked Country paté
Sour dough bread & butter

Main courses

Farmer's delicacies: Roasted chicken,
homemade sausages, over cooked pork belly
Baked potatoes and root vegetable hash

Dessert

Doughnuts, little muffins, homemade chocolate,
Lappish berry cake and homemade lemonade

- Minimum 100 persons, maximi 500 persons
- Please choose a unified menu
- Private venue
- The entrance fee including the cloakroom fee is not included
- Bookings to be made 7 days before arrival
- Suitable alternatives will be provided for persons with special diets when informed well in advanced
- Coffee / tee an extra charge 3,00 €

At extra cost:
Cloakroom fee 3,00 € / person
Any technical work i.e., filming the event, microphones,
special lightning arrangements etc. - Technician 85,00 € / hour.

85 €
henkilö
person



LEVI CENTER
hullu poro

Rakkavaarantie 5
FIN-99130 LEVI

+358 16 6510 100
www.hulluporo.fi

sales@hulluporo.fi



DINNER PARTY THEMED BUFFET MENUS 2023 – 2024

LAPPI BUFFET LAPLAND BUFFET

Alkuruoat

Graavilohta ja sinappikastiketta (L, G)
Mustikkagraavattu siikatartar ja mallasleipää (L)
Lämminsavustettua rautua ja maalaissalaattia (L, G)
Tiristettyjä muikkuja ja valkosipulimajoneesia (L)
Taikinoitua poropateeta (L)
Vihersalaatti (L, G)
Rukiista metsäsienisalaatti (L)
Puikulaperunasalaatti (L, G)
Kali-puolukkasalaatti (L, G)
Lapin rieskaa ja puolukkaruuslimppua (L)

Pääruoat

Poronkäristystä, puolukkaa ja suolakurkkuja
Loimulohta ja korvasienikastiketta,
pottuvoita ja paahdettuja kaskijuureksia (L, G)

Jälkiruokia

Lapinmarjakiisseliä, kampanisuja,
mustikkapiirakkaa,
leipäjuustoa ja lakkahilloa (L)

- Minimi 100 henkilöä - Maximi 500 henkilöä
- Yksityistilaisuus
- Areenan sisäänkäynti- ja eteispalvelumaksu veloitetaan erikseen
- Varaukset viimeistään 7 vrk ennen tuloa
- Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan 7 vrk etukäteen
- Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti
- Kahvi / tee lisämaksusta 3,00 €

Lisämaksusta:

- Eteispalvelu 3,00 € / henkilö
- Areenan tekniset työt: mm. kamerat ja esityksen erikoisjärjestelyt, tapahtuman tallennus, lisämikrofonit, erikoisvalaistus ja suunnittelu - Areenan tekniikkavastaavan tuntiveloitus 85,00 € / tunti.

Starters

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 cole slaw salad
Lappish flatbread and lingonberry bread

Main courses

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

Dessert

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

- Minimum 100 persons, maximi 500 persons
- Please choose a unified menu
- Private venue
- The entrance fee and the cloakroom fee is not included
- Bookings to be made 7 days before arrival
- Suitable alternatives will be provided for persons with special diets when informed well in advanced
- Coffee / tee an extra charge 3,00 €

At extra cost:

Cloakroom fee 3,00 € / person
Any technical work i.e., filming the event, microphones,
special lightning arrangements etc. - Technician 85,00 € / hour.

89 €
henkilö
person



Rakkavaarantie 5
FIN-99130 LEVI

+358 16 6510 100
www.hulluporo.fi

sales@hulluporo.fi



DINNER PARTY THEMED BUFFET MENUS 2023 – 2024

JÄÄMEREN BUFFET

BUFFET FROM THE ARCTIC OCEAN

Alkuruoat

Vihersalaattia,
paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä (L, G)
Metsäsienisalaattia (L, G)
Jäämeren katkarapuja kuorittuna,
aiolia ja Mary Rose majoneesia (L, G)
Marinoituja sinisimpukoita, kevätsipulia ja lasinuudelia (L, G)
Akvaviitti lohta ja paahdettua maustepippuria (L, G)
Lämmin savustettua lohta (L, G)
Rasvakalan mätää, vuolukermää,
punasipulia ja tilliä
Mallasleipää (L)
Poropyöryköitä ja metsämajoneesia (L, G)
Maalaispatee ja Cumberlandin kastiketta (L)

Pääruoat

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

Jälkiruokia

Tyrnimarjavanukasta,
macarons leivoksia ja vaniljatuulihattuja (L)

- Minimi 100 henkilöä - Maximi 500 henkilöä
- Yksityistilaisuus
- Areenan sisäänkäynti- ja eteispalvelumaksu veloitetaan erikseen
- Varaukset viimeistään 7 vrk ennen tuloa
- Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan 7 vrk etukäteen
- Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti
- Kahvi / tee lisämaksusta 3,00 €

Lisämaksusta:

- Eteispalvelu 3,00 € / henkilö
- Areenan tekniset työt: mm. kamerat ja esityksen erikoisjärjestelyt, tapahtuman tallennus, lisämikrofonit, erikoisvalaistus ja suunnittelu - Areenan tekniikkavastaavan tuntiveloitus 85,00 € / tunti.

Starters

Green salad with roasted nuts and seeds
Wild mushroom salad
Peeled shrimps from the Arctic Ocean served with
aioli and Mary Rose sauce
Marinated blue mussels, spring onion and glass noodles
Aquavit gravad salmon seasoned with roasted allspice
Warm smoked salmon
Lump fish roe, sour cream, red onion and dill
Malted bread
Reindeer meatballs served with forest mayonnaise
Country pate served with Cumberland sauce

Main Courses

Overcooked lamb neck and lamb sausages served with
dark thyme gravy, lentil kale bake
and roasted Lappish potatoes

Dessert

Sea buckthorn pudding, vanilla profiterols and macarons

- Minimum 100 persons, maximi 500 persons
- Please choose a unified menu
- Private venue
- The entrance fee and the cloakroom fee is not included
- Bookings to be made 7 days before arrival
- Suitable alternatives will be provided for persons with special diets when informed well in advanced
- Coffee / tee an extra charge 3,00 €

At extra cost:

Cloakroom fee 3,00 € / person
Any technical work i.e., filming the event, microphones,
special lightning arrangements etc. - Technician 85,00 € / hour.

93 €
henkilö
person

