



## SERVED MENU 2023 – 2024

**Areena**  
HULLU PORO

# MENU

### Menu 1

Mustikka graavattua siikaa, sateenkaariraudunmätää, tillimajoneesia ja paahdettua maa-artisokkaa (L, G)  
Ylikypsää chuck roll härkää, pekonipapuja, rosmariiniperunaa ja punaviinikastiketta (L, G)  
Pannacotta (VL)  
Blueberry cured whitefish served with rainbow trout roe, dill mayonnaise and roasted Jerusalem artichoke  
Over cooked chuck roll beef served with green beans & bacon, rosemary potatoes and red wine sauce  
Blueberry pannacotta

75 €

### Menu 2

Jäämeren lohitartar  
Käsin kuorittuja katkarapuja, meriruohoa, hernekreemiä ja paahdettua mallasta (L, G)  
Läpi yön haudutettua karitsanpotkaa, valkosipulilla maustettua perunapyrettä ja tummaa minttukastiketta (L, G)  
Suklaakakkua, maitosuklaamoussea ja vadelmaa (L)  
Tartar made of Arctic Ocean salmon served with seagrass, hand peeled shrimps, pea cream and roasted malt  
Over cooked shank of lamb served with garlic and potato purée and dark mint gravy  
Chocolate cake served with milk chocolate mousse and raspberry gelé

78 €

- Minimi 100 henkilöä - Maximi 500 henkilöä
- Pyydämme yhtenäistä menuvalintaa
- 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.

### Menu 3

Miedosti savustettua rautua, puikulaperunalettuja, tillimajoneesia ja pikkeli kurkkua (L)  
Taikinoitua ylikypsää peuran niskaa, tryffelillä maustettua puikulaperunapyrettä ja Madeirakastiketta (L)  
Omena Tarte Tatin ja vaniljajäätelöä (VL)  
Slightly smoked Arctic char served with potato pancake, dill mayonnaise and marinated cucumber  
Baked roast of venison served with truffle and potato purée and Madeira sauce  
Apple Tarte Tatin served with vanilla ice cream

78 €

### Menu 4

Maustepaahdettua lohta, rucolaa ja hummerilientä L, G  
Ankkarillette, uuniselleripyree, rapeaa kaalta ja sipulikompottia L, G  
Poronpaistia, rosmariiniperunaa ja Grand Veneur kastiketta L, G  
Maitosuklaamoussea, vadelmaa ja lakritsia L, G  
Salmon roasted with aromatic spices served with rucola and lobster bouillon  
Duck rillette served with roasted celeriac purée, crispy cabbage and onion compote  
Roast of reindeer served with rosemary potato mash and Grand Veneur sauce  
Milk chocolate mousse, raspberries and liquorice

88 €

- 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.

LEVI CENTER  
**hullu poro**

Rakkavaarantie 5  
FIN-99130 LEVI

+358 16 6510 100  
www.hulluporo.fi

sales@hulluporo.fi