



KOKOUSPAKETIT 2021

AAMUPÄIVÄKOKOUS

46 € / henkilö

Sisältää kokousaamiaisen sekä lounaan.

ILTAPÄIVÄKOKOUS

46 € / henkilö

Sisältää kokouslounaan sekä iltapäiväkahvin.

KOKOUPÄIVÄ

63 € / henkilö

Sisältää kokousaamiaisen ja -lounaan sekä iltapäiväkahvin.
Lounaan yhteydessä kahvi / haudutettu tee 3,50 € / henkilö.

ILLALLISMENUT

Unto Mononen 52 € | Paganini 52 € | Puccini 47 €

Päivän teeman mukainen menukokonaisuus, joka sisältää alkupalavalikoiman, pääruoan sekä jälkiruoan. Hinnat / henkilö.

VL vähälaktoosinen L laktoositon G gluteeniton M maidoton VE vegaaninen

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

MONONEN Kokouspaketti

AAMIAINEN

Luomujogurttia ja granolaa L, G
Gouda ja Emmentaljuustoa L, G
Maalaispalvia M, G
Kotimaista meetwurstia L, G
Tomaattia, kurkkua ja jääsalaattia M, G, VE
Cocktailpiirakoita L ja munavoita L, G
Rustic-sämpylää ja pippurilevitettä L
Viipaloituja tuoreita hedelmiä M, G, VE
Kahvia ja teetä
Omena- ja appelsiinituoremehua M, G, VE
Kotimaista suklaata

LOUNAS

Paahdettua perunaa, sientä ja pekonia L, G
Salaatti kaurasta ja juustosta VL, G
Viheryrttisalaattia ja omenakermaviiliä L, G
Musiikkitalon leipävalikoima ja yrttivoita L

Hiillostettua lohta ja sitruunaa M, G
Tillimuhennettua perunaa L, G
Tofupurjopaistosta M, G, VE

PÄIVÄKAHVI

Skagen saaristolaisnapilla L
Pikkujuustokakkuja ja puolukkaa VL
Mini mud cakes ja vadelmaa L, G
Viipaloituja tuoreita hedelmiä M, G, VE
Kahvia ja teetä

VL vähälaktoosinen L laktoositon G gluteeniton M maidoton VE vegaaninen

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

MONONEN Illallinen

52 € / henkilö

Paahdettua ruista, rucolaa ja jokirapua M

Salaatti Mustaleimasta ja puolukasta VL, G

Salaatti paahdetusta perunasta, savuhauesta ja hauen mädistä M, G

Porkkana-mustajuuriterriiniä ja pikkeloityä porkkanaa L

Savukalkkunaa ja mustaherukkaa L, G

Musiikkitalon leipävalikoima ja yrttivoita L



Laroche de La Chevaliere BIO Chardonnay, Ranska 10,90 €/12 cl ja 65,90 €/75 cl



Chardonnay

Peuranfileetä, Napue kastiketta L, G

Säräjuureksia ja pellavaa M, G, VE

Kasviskaalikääryleitä ja puolukkasiirappia M, G, VE



Matua Marlborough Pinot Noir, Uusi-Seelanti 9,90 €/12 cl ja 57,00 €/75 cl

Pinot Noir

Kardemummapannacottaa, syysomenaa ja kauracrumblea L



Ainoa Winery Sametti, Suomi 7,00 € / 6 cl

Mustikkaviini

Kahvi ja haudutettu tee 3,50 € / henkilö.

VL vähälaktoosinen L laktoositon G gluteeniton M maidoton VE vegaaninen  luomu

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

PAGANINI Kokouspaketti

AAMIAINEN

Mangosmoothie M, G, VE

Pieniä tomaattipiiraita L

Pieniä kinkkupiiraita L

Viipaloituja tuoreita hedelmiä M, G, VE

Pieniä croissanteja ja omenahilloketta L

Kahvia ja teetä

Omena- ja appelsiinituoremehua M, G, VE

Italialaista marmeladia M, G, VE

LOUNAS

Waldorf Musiikkitalon tapaan selleristä, omenasta ja paahdetuista siemenistä M, G, VE

Paahdettua punajuurta, porkkanaa ja fetajuustomoussea L, G

Viheryrttisalaattia ja sitrusvinegretteä M, G, VE

Musiikkitalon leipävalikoima ja yrttivoita L

Häränrintaa Burgundin tapaan M, G

Parmesanrisottoa L, G

Paistos sienistä, sipulista ja halloumista L, G

PÄIVÄKAHVI

Parmankinkkua ja melonia rapealla leivällä L

Tiramisukakkua VL

Kermatuulihattuja VL, G

Viipaloituja tuoreita hedelmiä M, G, VE

Kahvia ja teetä

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **G** gluteeniton **M** maidoton **VE** vegaaninen

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

PAGANINI Illallinen

52 € / henkilö

Mozzarellaa, uunitomaattia ja basilikaa L, G

Bresaola Caesar salaattia L

Antipastosalaattia M, G, VE

Vihersalaatti mansikoilla ja viikunoilla M, G, VE

Limoncello-graavattua lohta ja fenkolihilloketta L, G

Musiikkitalon leipävalikoima ja yrttivoita L



Pasqua Romeo & Juliet Passione Bianco, Italia 9,90 €/12 cl ja 56,50 €/75 cl

Garganega

Karitsanpaahtopaistia, tummaa kanelikastiketta M, G

Yrttipolentaa L, G

Parmesangratinointua kukkakaalia ja paahdettua seesamia L, G



Pasqua Romeo & Juliet Passione Rosso, Italia 9,90 €/12 cl ja 56,50 €/75 cl

Merlot, Corvina, Croatina, Italia

Sointukakkua L, G

Italialaista marmeladia M, G, VE

VL vähälaktoosinen L laktoositon G gluteeniton M maidoton VE vegaaninen

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

PUCCINI Kokouspaketti (kasvis)

AAMIAINEN

Speltti-kvinoacroissantteja ja raparperihilloketta M, VE

Tuorepuuroa ja marjaa M, G, VE

Tomaatti-basilika muffinseja VL

Kesäkurpitsa-tomaatti piiraita L

Fruitie pinaatista ja omenasta M, G, VE

Kahvia ja teetä

Omena- ja appelsiinituoremehua

Italialaista marmeladia M, G, VE

LOUNAS

Marinoituja kauden juureksia ja lehtikaalipestoa M, G, VE

Caesar herkkusienillä ja kirsikkatomaateilla L, G

Viheryrttisalaattia ja sitrusvinegretteä M, G, VE

Musiikkitalon leipävalikoima L ja porkkanahummusta M, G, VE

Savumarinoitua punajuurta, munakoisoa, kylmäsavutofua ja

paahdettua seesamia M, G, VE

Parsarisottoa L, G

Paahdettua kukkakaalia ja pähkinää M, G, VE

PÄIVÄKAHVI

Maa-artisokkaa ja pinjansiemeniä näkkileivällä L

Kirsikkamurukakkua ja kirsikkaa M, VE

Mini mud cake ja aprikoosia L, G

Viipaloituja tuoreita hedelmiä M, G, VE

Kahvia ja teetä

VL vähälaktoosinen **L** laktoositon **G** gluteeniton **M** maidoton **VE** vegaaninen

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

PUCCINI Illallinen (kasvis) 47 € / henkilö

Kukkakaalia, Västerbottenia ja wasabiomenaa L, G

Tomaattia, avocadoa, rucolaa ja pinjansiemeniä M, G, VE

Kastanjasiiropilla maustettua puna- ja keltajuurta M, G, VE

Vuohenjuustomoussea L, G

Tattihiytelöä ja pikkelöityä porkkanaa VL, G

Salaatti paahdetusta perunasta, parsasta ja marinoidusta punasipulista

M, G, VE

Musiikkitalon leipävalikoima L ja porkkanahummusta M, G, VE



Finca Las Moras, Argentiina 8,50 €/12 cl ja 48,00 €/75 cl

Savignon Blanc

Fenkolia, tofua ja lakritsi-sipulia M, G, VE

Muhennettua maa-artisokkaa L, G

Porkkanaröstejä M, G ja puolukkavuolukermaa L, G



Finca Las Moras, Argentiina 8,50 €/12 cl ja 48,00 €/75 cl

Syrah

Musiikkitalon jäätelökakkua ja kauden marjoja L, G

Kahvi ja haudutettu tee 3,50 € / henkilö.

VL vähälaktoosinen L laktoositon G gluteeniton M maidoton VE vegaaninen

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

TAPAHTUMASTA TARINAKSI

Mieleepainuva tilaisuus syntyy kokonaisvaltaisesta elämyksestä. Kun järjestät juhlat tai tilaisuuden, haluat varmasti, että hetkestä syntyy mieluinen muistijälki kaikille.

Tasokkaista puitteista sekä tarjoiluista syntyy helposti luonteva puheenaihe vieraiden välille. Tapahtumasi voi olla tarina, jota kerrotaan eteenpäin pitkäänkin.

Tapahtumaravintola huolehtii tilaisuutesi tarjoiluista, somistuksesta sekä palvelusta, jolloin sinä voit keskittyä juhlimiseen ja seurusteluun sekä nauttia itsekin tunnelmasta.

TERVETULOA!