



Ravintola Saari – hyvän tuulen saari vain kivenheiton päässä

Vain parin minuutin venematka ja tunnet olevasi irti arjesta. Sirpalesaaresta silmiesi eteen avautuu upea näköala yli Suomenlahden. Kaukana siintävä horisontti ja aaltojen liplatus enteilevät täydellistä kesäiltaa. Saari tarjoaa ainutlaatuiset puitteet erikokoisille yksityistilaisuuksille. Salin sisustus huokuu mukavasti merimieshenkeä ja luo merellistä tunnelmaa tilaisuuteenne. Meren äärellä vietetään ikimuistoisia yritysten kesäjuhlia, kongressi-illallisia, syntymäpäiviä sekä hääjuhlia.

Suomalaisessa Ravintola Saassa kohtaavat perinteinen keittotaito ja nykypäivän näkemys. Kauden parhaat herkut ovat saaneet uudet mausteet ja niistä voi nauttia aurinkoisella ulkoterassilla, merihenkisessä ravintolasalissa sekä Belvedere-parvella.

Saaren Juhlabuffet-esimerkki 2018

Yksityistilaisuuksissa suosituimmaksi ja toimivimmaksi vaihtoehdoksi on noussut runsas ja ruokaisa buffet. Halutessanne voimme antaa tarjouksen myös pöytiin tarjoiltavista menuista tai yhdistelmästä, jossa alkuruoat ovat buffetissa ja pääruoat tarjoillaan pöytiin. Huomioimme myös erikoisruokavaliot.

Alkuruokabuffet

Graavattua merilohta, basilikapölyä ja tervasinappikastiketta
Savustettu katkarapu Skagen ja ruislastuja
Tiristettyjä neulamuikkuja ja tillipestoja
Saaren spirulinasilakkaa
Kylmäsavustettua porsaanniskaa ja grillattua paprikasalsaa
Härkäpastramia ja havumajoneesia
Salaatti sinihomejuustosta ja omenoista sekä maapähkinävinegrettiä
Kirkas kesäperuna-rosmariinisalaatti ja paahdettuja valkosipulinkynsiä
Raikkaita salaatinlehtiä, pikkelöityjä sieniä ja voikukkannuppuja
Uuden sadon perunoita ja tillivoisulaa
Saaren leipävalikoima, punajuurihummusta ja kirnuttua voita

Pääruokabuffet

Merilohta Saaren savupöntöstä, kauden kasviksia ja perunaa sekä litulaukkakastiketta sekä
Sitruunaruohokastikkeella glaseerattua maalaiskananpaistia, muhennettua maissia ja romesco-kastiketta

Jälkiruokabuffet

Saaren valkosuklaa-juustokakkua, sitruunakrokanttia ja hillottua mustaherukkaa
Kahvia ja teetä

Omien tarjoilujen (esimerkiksi kakun tai juomien) tuominen ravintolaan ei ole mahdollista emmekä vuokraa pelkkiä tiloja käyttöön. Hääkakkujen osalta käytämme tasokasta yhteistyökonditoriaa.

Astu veneeseen ja tule hyvän tuulen Saareen!

Sirpalesaari on ollut vuonna 1913 perustetun Helsingin ensimmäisen pурсiseuran, Suomalaisen Pурсiseuran, kotisatamana 1960-luvulta lähtien, ja kesäravintola Saari on toiminut Sirpalesaarella vuodesta 2000.

Saareen liikennöi ulkopuolisen yrittäjän, Ferra oy:n, 30-paikkainen yhteysvene Saaren laiturilta Merisatamanrannasta (Cafe Caruselin takaa, Pihlajasaaren laiturin vierestä). Lyhyt merimatka Saareen kestää vain pari minuuttia.

Juhlaväen saapuessa yksityistilaisuuteen vene ajaa non-stop. Muutoin vene liikennöi 20 minuutin välein (tasalta, 20 yli ja 20 vaille). Esimerkiksi 150 henkilön kuljetukseen tarvitaan aikaa noin 30 minuuttia.

Myyntipalvelustamme saatte yksityiskohtaisen tarjouksen tilaisuuteenne ja lisätietoja ravintolasta sekä käytännön järjestelyistä yksityistilaisuuksissa.

Voit lähettää tarjouspyynnön myös kaavakkeella: <http://www.ravintolasaari.fi/yksityistilaisuudet.html>

Ravintola Saari kuuluu A&S Ravintoloihin, jolla on vankka kokemus erilaisten tilaisuuksien järjestämisessä uniikkeissa ravintoloissamme. - Suomalaista perheyrittäjyyttä jo yli 20 vuoden ajan-



2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

RAVINTOLA SAARI | Sirpalesaari, 00150 Helsinki | (09) 7425 5566 | www.ravintolasaari.fi

A&S Ravintoloiden myyntipalvelu | (09) 7425 5505 | myynti@asravintolat.fi

ŠAŠLIK SAARI SAAGA SAVOTTA SAARISTO SAVU

a&s
RAVINTOLAT

Perheyrittäjästä ja hyvästä mausta