



## 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 kesäiltää. 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. Ravintola Saari kuuluu A&S Ravintoloihin, jolla on vankka kokemus erilaisten tilaisuuksien järjestämisessä uniikkeissa ravintoloissamme. Jättämällä [tarjouspyynnön](#) myyntipalveluumme saatte yksityiskohtaisen tarjouksen tilaisuuteenne ja lisätietoja käytännön järjestelyistä yksityistilaisuudessa.

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

## Saaren Juhlabuffet-esimerkki 2019

### *Alkuruokabuffet*

Sokerisuolattua merilohta ja soijamarinoitua naattisipulia  
Saaristosalaatti savusiasta, uudensadon perunoista, retiiseistä ja tilajurgurtista  
Tonnikalatapanadea ja valkosipulipatonkichipsejä, Savusinappisilakkaa  
Gremolatassa pyöriteltyä simpukkapastaa, katkarapuja ja vesikrassia  
Valikoituja salaatinlehtiä, ankkaa ja kirsikkaa sekä aurajuustodressingiä  
Chorizoa ja lämminsavukalkkunaa sekä paprikamarmeladia  
Vademaalilla hapotettu punakaalicoleslaw, Merilevä-kurkkusalaattia ja misovinegrettiä  
Grillattua sydänsalaattia ja endiiviä sekä piimädressingiä  
Uuden sadon perunoita ja tillivoisulaa  
Saaren leipävalikoima, kimuttua voita ja sitruuna-korianterihummusta

### *Pääruokabuffet*

Leppäsavustettua lohifilettä, tirstettyä maa-artisokkaa, perunaa ja naattijuureksia  
sekä Prosecco-beurre blanc kastiketta  
ja  
Paahdettua karitsanpaistia ja karitsamakkaraa, tryffelillä maustettua paistilientä sekä kaskijuureksia

### *Jälkiruokabuffet*

Mehevää kaura-raparperipiirasta, vaniljalla maustettua Skyriä ja suolakinuskia  
Kahvia ja teetä

Omien tarjoilujen (esimerkiksi kakun tai juomien) tuominen ravintolaan ei ole mahdollista emmekä vuokraa pelkkiä tiloja käyttöön. Hää- ja syntymäpäiväkakat toimittaa tasokasyhteistyökonditoriamme.

## Astu veneeseen ja tule hyvän tuulen Saareen!

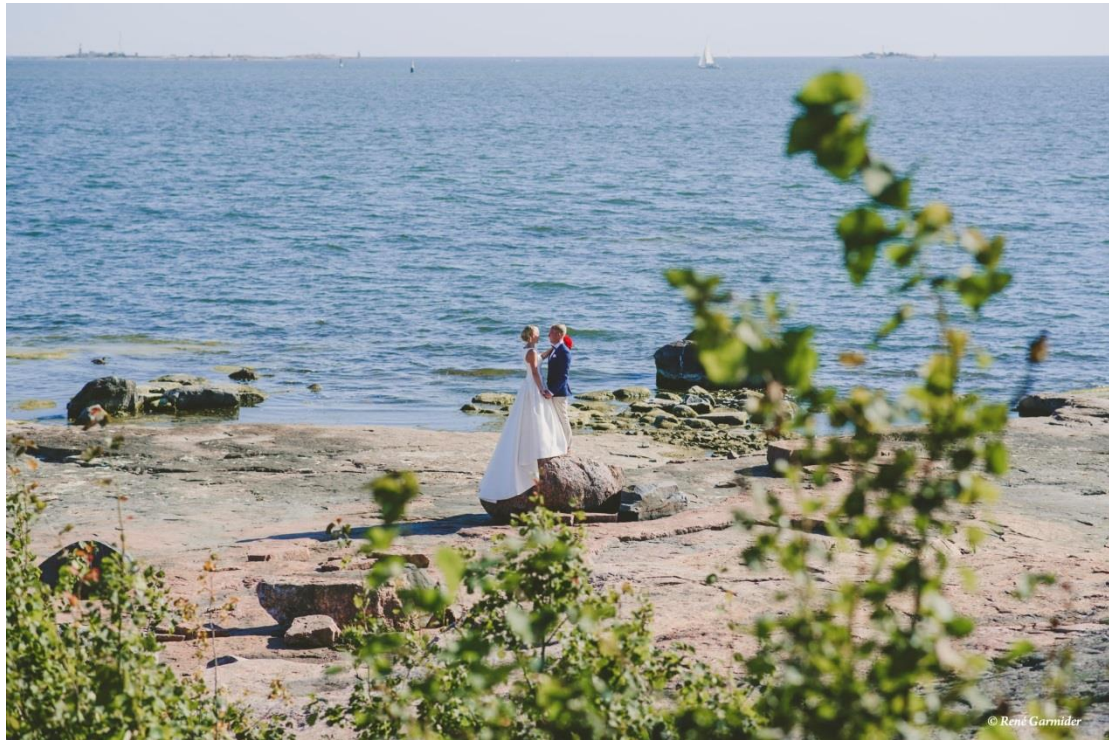
Sirpalesaari on ollut vuonna 1913 perustetun Helsingin ensimmäisen pursiseuran, Suomalaisen Pursiseuran, kotisatamana 1960-luvulta lähtien, ja kesäravintola Saari on toiminut Sirpalesaarella vuodesta 2000.

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.

Ravintola Saari kuuluu A&S Ravintoloihin, jolla on vankka kokemus erilaisten tilaisuuksien järjestämisessä uniikeissa ravintoloissamme. **Myyntipalvelustamme saatte yksityiskohtaisen tarjouksen tilaisuuteenne ja lisätietoja ravintolasta sekä käytännön järjestelyistä yksityistilaisuuksissa.**

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



- Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 25 vuoden ajan-

2 Oikeudet muutoksiin pidätetään.

RAVINTOLA SAARI | Sirpalesaari, 00150 Helsinki | (09) 7425 5566 | [www.ravintolasaari.fi](http://www.ravintolasaari.fi)

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

ŠAŠLIK SAARI SAAGA SAVOTTA SAARISTO SAVU

a&s  
RAVINTOLAT

Perheyllisyöstä jätti hyvän maku.