

# menu



## Calliolan menut

Menut ovat tarkoitettu koko pöytäseurueelle/ryhmälle. Kaikkien menujen hinta ilmoitettu / henkilö. Hintaan sisältyy illallisen tarjoilu pääravintolassamme. Illalliset muissa tiloissamme lisämaksusta. Juomasuosituksukset eivät sisälly menujen hintaan.

### Keittiömestarin Päivän menu

Päivällisbuffet keittiömestarin tapaan. Alkuruoka pöytiin tarjoiltuna, pää- ja jälkiruoka tarjoillaan noutopöydästä (max. 25 hlö). Suuremmille ryhmille tarjoilemme menun noutopöydästä.

*Hinta 39 €/ hlö*

### Rågön sillanvartijan illallinen

*Kuninkaan käskystä silloilla kerättiin kulkijoilta veroa. Sillanvartijan työ oli vaativaa ankarissa saariston olosuhteissa. Rustiikki, maukas ruoka kuvastaa tuota aikaa.*  
(max. 15 hlö)

Rågön savuhirvitoast, punasipulihilloketta ja kuusenkerkkäsiirappia

\* \* \*

Halstrattua kuhaa tai siikaa (kalastajien saaliista riipuen), ruohosipulivoikastiketta ja röstiperunakakku

\*\*\*

Calliolan tapaan tarjottua maustekakkua, vaniljakastiketta, kermavaahtoa ja kauden marjoja tai hedelmiä

*Hinta 42 €/ hlö*

#### *Juomasuosituksia*

*Alkuruoka: Catena Malbec tai Yalumba "Y" Series Cabernet Savignon*

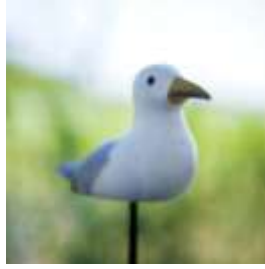
*pääruoka: Guigal Cotes-du-Rhone Rose tai Pewsey Vale Riesling*

*Jälkiruoka: Heggies Botrytis Riesling*



*Conference & Event Center*

# menu



## **Mereltä maalle ja metsään**

*Calliola on vanha kalastajatila. Sittemmin se muuttui maataloksi. Vanhat rakennukset ovat yhä kertomassa tarinoita menneestä ajasta.*  
(max. 15 hlö)

Lohichevice, hedelmäkrassisalaattia ja juureslastu

\* \* \*

Miedosti savustettu chateaubriand, kanttarellimuhennosta ja mustapippuripaistikastiketta

\* \* \*

Puolukkajäätelöä mantelilastulta

*Hinta 45 €/ hlö*

*Juomasuosituksia*

*Alkuruoka: Pouilly Fume tai Casa Silva Viognier*

*Pääruoka: Chateau Musar tai Vergelegen Mill Race*

*Jälkiruoka: Heggies Botrytis Riesling*

## **Isännän juhlaillallinen**

*Silloin kun Ystävät tulevat kylään.*  
(max. 15 hlö)

Pehmeää jokirapukeittoa, piparjuurihapankermaa ja lohileivos

\*\*\*

Paistettua vasikanseläkettä, grillattua ankanmaksaa ja portviini-tryffelkastiketta

\*\*\*

Raparperijugurttijäätelöä ja kirkasta vaniljakastiketta

*Hinta 48 €/ hlö*

*Juomasuosituksia*

*Alkuruoka: Pewsey Vale Riesling tai Guigal Cotes-du-Rhone Rose*

*Pääruoka: Bava Mainera tai Chateau Musar*

*Jälkiruoka: Heggies Botrytis Riesling*



*Conference & Event Center*

menu



### **Välimeren herkkuja**

*Timo Mustakallion vieraana tavattiin usein kaukaisia vieraita Välimeren maista. Kansainvälisyys on yhä osa Calliolan toimintaa.*  
(max. 15 hlö)

Manchegojuusto-suolakinkkucarpaccio, viikunahilloketta ja oliiviöljyä

\*\*\*

Merirapu-kampasimpukkarisotto

\*\*\*

Kotiuunissa paistettua juustokakkua ja kirsikkakastiketta

*Hinta 49 €/ hlö*

*Juomasuosituksia:*

*Alkuruoka : Bava Mainera*

*Pääruoka: Guigal Cotes-du-Rhone Rose tai Alamos Chardonnay*

*Jälkiruoka: Sherry Oloroso*



*Conference & Event Center*



## Buffet-illalliset

### Italialainen kylä

*Kerrotaan että Timo Mustakallion Italialaiset ystävät olisivat keksineet maestron taiteilijanimen Callio.*  
(min. 15 hlöä)

Bruschetta  
Salsa verdeä  
Oliiviöljyä  
Tummaa balsamicoa  
Rucolaöljyssä ja valkosipulissa marinoitua polentaa  
Perunagnocci-sardellisalaattia  
Marinoituja ja paahdettuja kauden vihanneksia  
Verkkomeloni-suolakinkkurullia

\* \* \* \*

Uunitomaatteja  
Parmesan gratinoitua kuhaa valkoviinissä  
Porkkana-salviapastaa

\* \* \*

Sitruunaista torttua

*Hinta 48 €/ hlö*

*Juomasuositus:  
Valkoviini: Casa Silva Viognier  
Punaviini: Bava Mainera  
Roséviini: Guigal Cotes-du-Rhone Rose  
Jälkiruokaviini: Heggies Botrytisi Riesling*



*Conference & Event Center*

# menu



## **Makuja Raaseporista**

*Tällä alueella on aina kalastettu, viljelty maata ja kerätty metsän antimia.*  
(min. 15 hlö)

Graavattua siikaa ja sinappikastiketta  
Kylmäsavustettua haukea  
Etikkaliemessä haudutettua lohta ja tillimajoneesia  
Marinoituja silakoita  
Rosvopaistia lampaasta ja pihlajanmarjahyytelöä  
Lämminsavustettua hirveä ja piparjuurikermaa  
Keitetyjä perunoita  
Saaristolaisleipää ja voita

\* \* \*

Paikallisia makkaroita ja sinappia  
Peuran- tai hirvenpaistia ja oman metsän suppilovahverokastiketta  
Paistettua puikulaperunaa

\* \* \* \*

Raparperihilloketta ja vaniljajäätelöä

*Hinta 56 €/ hlö*

### *Juomasuositus:*

*Valkoviini: Alamos Chardonnay*

*Roseviini: Guigal Cotes-du-Rhone Rose*

*Punaviini: Chateau Musar tai Catena Malbeg*

*Jälkiruokaviini: Heggies Botrytis Riesling*



*Conference & Event Center*

# menu



## **Kesäpöytä saaristolaisittain**

*Retroja makuja Raaseporista*  
(min. 15 hlö)

Sinappisilliä  
Tomaattisilliä  
Mangocurrysilakkaa  
Tervasilakkaa  
Graavattua siikaa ja sinappikastiketta  
Hiilostettua ahventa  
Lämminsavulohta  
Tuorevihannes-salaatti  
Kanamuna-anjovis-salaatti  
Valkosipulimarinoituja kurkkuja  
Saaristolaisleipää ja aitoa voita

\* \* \*

Saaristolaislammasta  
Kanttarellikastiketta  
Kukkakaaligratiinia  
Varhaisperunoita

\* \* \*

Raparperikomppottia ja kanelikermavaahtoa

*Hinta 47€/ hlö*

### *Juomasuosituksia*

*Muita odotellessa: Calliolan omenainen kesäjuoma*

*Alkuruoka: Pully Fume tai Kromacher Weizen*

*pääruoka: Vergelegen Mill Race*

*Jälkiruokaviini: Heggies Botrytis Riesling*



*Conference & Event Center*

# menu



*Heti kun lumet sulaa, kannetaan pöydät ja grillit ulos. Ja kokit.*

## **Grillimenu 1**

*Kokkimme grillaa ruoan tilaisuudessanne.  
(min. 15 hlö)*

Coleslaw -salaattia  
Papusalaattia  
Mausteista perunasalaattia  
Kanamunaa pekonisalaattia  
Kesäistä vihersalaattia  
Creolimaustettuja katkarapuja  
Patonkia

Grillistä:

Grillattua häränsisäfilettä ja barbeque kastiketta  
Uuniperunoita  
Grillattua maissia  
Valkosipulivoita

\* \* \*

Calliolan suklaakakkua ja kirsikkahilloketta

*Hinta 44€/ hlö*

*Juomasuositus*

*Muita odotellessa, alkuun: kuohuviini Vallformosa Brut Vintage*

*Valkoviini: Pewsey Vale Riesling*

*Roseviini: Guigal Cotes-du-Rhone Rose*

*Punaviini: Catena Malbeg*

*Jälkiruokaviini: Museum Muscat*



*Conference & Event Center*

menu



## Grillimenu 2

*Kokkimme grillaa ruoan tilaisuudessanne.*  
(min. 15 hlö)

Caesar salaattia  
Kevätsipuli-vihersalaattia  
Tomaattivuohenjuustosalaattia  
Savukalaperunasalaattia  
Currymarinoituja merirapuja  
Pastasalaattia  
Patonkia

Grillistä:  
Grillattua escalokalaa  
Marinoitua maissikanaa  
Tuoreita vihanneksia  
Mausteista chorizomakkaraa  
Paahdettua yrttiriisiä

\* \* \*

Mascarpone vaahtoa ja tuoreita mansikoita

*Hinta 48€/ hlö*

### *Juomasuositus*

*Booli: Calliolan omenainen kesäbooli*

*Valkoviini: Casa Silva Viognier*

*Roseviini: Guigal Cotes-du-Rhone Rose*

*Punaviini: Bava Mainera*

*Jälkiruokaviini: Heggies Botrytis Riesling*



*Conference & Event Center*

# menu



*Tunnelmallinen Venevaja meren äärellä terasseineen ja suurine ikkunoinen tarjoaa persoonallisen tilan illanvietolle.*

## **Venevaja menu**

(max 24 hlöä)

*Valitse alkuruoista koko ryhmällesi yksi:*

- 1) Riista-sienikeittoa Calliolan tapaan
- 2) Lohicarpaccio, kuusenkerkkäsiirappia ja latva-arttisokkaa

\* \* \*

*Valitse pääruoista koko ryhmällesi yksi:*

- 1) Portviinissä haudutettua karitsan potkaa, liemikastiketta, kukkakaali-vuohenjuusto pyrettä ja kermaperunoita
- 2) Paistettua kuhaa, ruohosipulivoikastiketta, duches -perunoita ja tuoretta parsaa

\* \* \*

*Valitse jälkiruoista koko ryhmällesi yksi:*

- 1) Suklaista maitovanukasta ja marinoituja mansikoita
- 2) Kesäisiä vadelmia, marenkia ja minttukermää

*Hinta 58€/ hlö*

### *Juomasuosituksia*

*alkumaljaksi terassilla: Champanja Cuvee Victoire Brut 2000*

1. Alkuruoka: Sherry Oloroso
2. Alkuruoka: Casa Silva Viognier
1. Pääruoka: Vergelegen Mill Race
2. Pääruoka: Alamos Chardonnay
1. Jälkiruoka: Museum Muscat
2. Jälkiruoka: Heggist Botrytis Riesling



*Conference & Event Center*

# menu



## **Kokataan yhdessä Calliolan tapaan**

*Rentoa kokkaamista hyvässä seurassa ammattilaisten ohjaamana*  
(max. 24 hlö)

Ryhmänne valmistaa päivällisen kattauksineen. Kokkimme ja kirjalliset ohjeet auttavat selviytymään tästä tehtävästä. Tärkeää on varata tarpeeksi aikaa nauttiaksenne illasta.

Tehtävästä voi muodostaa leikkimielisen kilpailun. Voittokriteerit voidaan sopia yhdessä esimerkiksi sopimaan kokouksenne teemaan. Erillismaksusta tarjoamme palkintoina paikallisia makuja tai uniikkeja paikallisia käsitöitä. Voit myös tuoda palkinnot itse.

Tilaisuuteen on mahdollista saada olut-, siideri-, lonkero- ja viinitarjoilua.

## **Menu**

Kalatartar, hovimestarinkastiketta, saaristolaisleipää

\*\*\*

Miedosti savustettua kokonaista naudan sisäfilettä,  
Keltavahverokastiketta, parmesanperunagratiinia

\*\*\*

valkosuklaakarpalomoussea, käsintehtyjä koristeita

## **Hyvä tietää:**

*Tilaisuus sisältää kaiken tarvitsemasi. Tarvitset mukaasi vain iloisen mielen.*

### **Hinta:**

*Ryhmässä 8-16 hlöä 500€ + 35€/hlö + alv*

*Ryhmässä 17-24 hlöä 750€ + 35€/hlö + alv*

### **Juomasuosituksia:**

*Alkuruoka: Casa Silva Viognier*

*pääruoka: Yalumba "Y" Series Shiraz Viognier*

*Jälkiruoka: Heggies Botrytis Riesling*



*Conference & Event Center*