

Kesä 2024

MENUT

Tarjoiluvaihtoehdot Stromman laivoilla



Yhteistyössä

News Catering & Scandinavia Cafe

STROMMA.COM



YHTEISTYÖSSÄ

News Catering
Scandinavia Cafe



Noutopöytämenut

News Catering järjestää maistuvat tarjoilut aina suurista yritystapahtumista tunnelmallisiin perhejuhliin. Yritys on tarjonnut palveluitaan pääkaupunkiseudulla jo reilut 25 vuotta ja on tunnettu joustavuudesta, erinomaisesta ruuasta ja monipuolisesta menuvalikoimasta. Raaka-aineiden toimittajiin kiinnitetään erityistä huomioita ja esimerkiksi kaikki Äyriäistukun ja Kipsala Trade Companyn toimittamat merenherkut ovat MSC tai ASC sertifioituja.

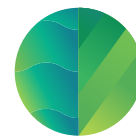
"Asiakasta kuunnellen – puhtaita ja selkeitä makuja korostaen. Parasta on onnellinen ruokailija."
Jari Borgman, keittiömestari, News Catering

Scandikeittiön makuja ja cocktailpalat

Scandinavia Cafe toimii tunnelmallisessa Vanhassa kauppahallissa. Scandinavia Cafen perustaja on Suomen Lapissa tuntureiden ympäröimänä revontulien alla kasvanut ja Lapista lähtenyt kiertelemään maailmaa New Yorkiin, Milanoon ja maailman merille risteilyaluksilla. Scandinavia Cafe on perustettu vuonna 2014. Toiminnan kulmakivinä ovat korkealaatuiset raaka-aineet, lämminhenkinen palvelu sekä perinteiset kotileipomotuotteet lähellä valmistettuna, ympäristöä unohtamatta. Tavoitteena on, että jokainen asiakas lähtee kahvilasta tyytyväisenä, hymyssä suin ja valmiina palaamaan uudelleen. Tämän filosofian Scandinavia Cafe haluaa jakaa Stromman asiakkaiden kanssa kesäkaudella 2024.

Herkutellaan vastuullisesti

Stromma on sitoutunut työskentelemään kestävän matkailun puolesta ja on näin ollen saanut sekä Sustainable Travel Finland -merkin että Travelife Certified -statuksen. Suosimme lähikalastusta ja MSC-sertifioituja raaka-aineita. Käytännössä tämä tarkoittaa WWF:n kalalistan suosituksien noudattamista sekä sitä, että Stromman laivoilla ei tarjota uhanalaisia lajeja.



SUSTAINABLE
TRAVEL
FINLAND™



YHTEISTYÖSSÄ
STROMMAN KANSSA
ITÄMEREN
SUOJELEMISEKSI

Lyhenteiden selitykset:

L - laktoositon, G - gluteeniton, M - maidoton, V - vegaani

Hinnat ovat henkilöhintoja ja sisältävät ALV 14/24 %. Minimilaskutusmäärä menuissa on 15 henkilöä.

PIENTÄ SYÖTÄVÄÄ

Suolapähkinäpussi 30 g	2,00 €
Perunalastupussi 75 g	3,50 €
Korvapuusti (L)	3,50 €
Suklaamuffinssi	4,50 €

SCANDIKEITTIÖN MAKUJA

Täytetty kinkku- tai juustosämpylä tai ruisleipä (L)	8,50 €
Quiche (L) - poro-, lohi- tai kasvispiirakkapala. Tarjoillaan kylmänä.	10,00 €
Juusto-kasvislautanen - kolmea eri juustoa, hilloa, kasviksia, keksejä. Tarjoillaan pöytäkunnittain.	15,00 €
Toast Skagen katkarapuleipä (L)	17,00 €
Lohikeittoannos (L, G) - sis. leipä ja levite	18,00 €
Salaattiannos yhdellä täytteellä (L, G) - täytevaihtoehdot: kana, feta-oliivi, savulohi	20,00 €

COCKTAILPALAT

20,00 € / 4 kpl

- Sulhaspiirakka, munavoita (L)
- Kylmäsavuporoa, Lapin rieskaa (L)
- Lohi-tartaria saaristolaisleivällä (L)
- Aleksanterin leivos (L), makea

TAPASBOKSI

17,00 € / 3 kpl

- Sis. yhden liha-, yhden kala- ja yhden kasvistapaksen (L)

Tämän sivun tarjoilut tarjoillaan kestävästä ja kauniista biohajoavista kertakäyttöastioista.



MENUT NOUTOPÖYDÄSTÄ

Maukkaasti laineilla

44,00 €

Lime-inkiväärimarinoitua katkarapusalaattia (M, G)

Herne-feta-kesäkurpitsasalaattia ja yrttiöljyä (L, G)

Vadelmabalsamicolla marinoituja kirsikkatomaatteja ja punasipulia (M, G)

Rosmariinifocaccia (L)

Paahdettua merilohta (M, G) ja tilli-jogurttikastike (L, G)

Paahdettua perunaa, kauden kasviksia ja pinaattia (M, G)

Ennakkoon ilmoitetut kasvisruokailijat saavat oman lämpimän pääruoan ilman lisämaksua.

Valkosuklaapannacotta & marjoja (L, G)

Juomasuosituksset

Valkoviinisuositus: Stellenrust Sauvignon Blanc, Etelä-Afrikka

Punaviinisuositus: Stellenrust Simplicity Red, Etelä-Afrikka



Green attitude - vegaaninen menu 49,00 €

Paahdettua bataattia, kikherneitä ja seesaminsiemeniä (M, G, V)

Poltettua paprikaa ja neulapapuja (M, G, V)

Vesimelonia, herneenversoja, vegaanista fetaa ja kurpitsansiemeniä (M, G, V)

Sieni-riisi-täytteinen lehtikaalikääryle (M, G, V)

Marinoitua paahdettua kukkakaalia ja yrttiperunaa (M, G, V)

Patonki (M, V) & punajuurihummus (M, G, V)

Lakritsi-sitruunaleivos (M, G, V)

Green attitude on ruokaisa menu ilman lämmintä pääruokavaihtoehtoa.

Sieni-riisi-täytteen lehtikaalikääryleen tilalle on valittavissa: Yrttipestolla kuorrutettua paahdettua merilohta (L, G), jolloin menu ei ole vegaaninen.

Juomasuosituks

Valkoviinisuositus: Settesoli Grillo Organic, Italia

Punaviinisuositus: Settesoli Nero d'Avola Organic, Italia



Stromman kesäiset maut

54,00 €

Yrttimarinoituja varhaisvihanneksia (M, G)

Paahdettua merilohta (M, G) ja lime-tillismetanaa (L, G)

Matjessilli-gremolata (L, G)

Katkarapu Skagenröra (L, G) ja ruissipsejä (L)

Rosmariinimarinoitua karitsan paahtopaistia (M, G)
ja minttucremé (L, G)

Retiisi-varhaisperunasalaattia (M, G)

Saariston leipävalikoima (L) & merisuolavoita (L, G)

Mansikkapannacotta (L, G)

*Stromman kesä on ruokaisa menu ilman lämmintä
pääruokavaihtoehtoa.*

Juomasuosituksset

Valkoviinisuositus: Settesoli Grillo Organic Italia

Punaviinisuositus: Settesoli Nero d'Avola Organic, Italia



Syysherkut

54,00 €

Rakuunamarinoitua porkkanaa ja zucchiniä (M, G)

Paahdettua merilohta (M, G), tyrniä ja kaprissmetanaa (L, G)

Katajanmarjasilakkaa (M, G)

Katkarapu Skagenröra (L, G) ja ruissipsejä (L)

Leipävalikoima (L) & merisuolavoita (L, G)

Rosmariinimarinoitua karitsan paahtopaistia
ja lämmin kermanen suppilovahverokastike (L, G)

Miedosti savustettu perunasalaatti (M, G)

Tyrnimousse (L, G)

Syysmenu on ruokaisa menu ilman lämmintä pääruokavaihtoehtoa.

Juomasuosituksset

Valkoviinisuositus: Stellenrust Sauvignon Blanc, Etelä-Afrikka

Punaviinisuositus: Stellenrust Simplicity Red, Etelä-Afrikka



Herkutellaan saaristossa

59,00 €

Mansikka-halloumisalaattia (L, G)

Kylmäsavulohi-bulgur ja yrttibalsamico (M)

Caesar Naturel (L, G)

Bresaola-härkää (M, G) ja piparjuuricremé (L, G)

Paahdettua siikaa ja kauden sienikastike (L, G)

Timjamivoissa paistettua varhaisperunaa ja pinaattia (L, G)

TAI

Kananpojanrintaa ja tumma calvadoskastike (M, G)

Kasvisohratto (L)

Koko ryhmälle valitaan sama pääruokavaihtoehto. Ennakkoon ilmoitetut kasvisruokailijat saavat oman lämpimän pääruoan ilman lisämaksua.

Mansikkapannacotta (L, G)

Juomasuosituksukset

Valkoviinisuositus: : Settesoli Grillo Organic, Italia

Punaviinisuositus: Settesoli Nero d'Avola Organic, Italia



Stromman juhlamenu

65,00 €

Paahdettu kukkakaali-kurkkusalaatti (M, G)

Marinoituja kevätvihanneksia, leipäjuustoa
ja mustaherukkavinegretti (L, G)

Bresaola Entrecôte ja parmesankastike (L, G)

Varhaisperuna-parsasalaatti (M, G)

Loimulohta (M, G) ja omena-tillicremé (L, G)

Tuoretta leipää (L) & yrttivoita (L, G)

Saksanhirven ulkofile ja kermanen kantarellikastike (M, G)
Paahdettuja varhaiskesän juureksia (M, G)

*Ennakkoon ilmoitetut kasvisruokailijat saavat oman lämpimän
pääruoan ilman lisämaksua.*

Valkosuklaapannacotta ja marjoja (L, G)

Juomasuosituksat

Valkoviinisuositus: Stellenrust Sauvignon Blanc, Etelä-Afrikka

Punaviinisuositus: Stellenrust Simplicity Red, Etelä-Afrikka



JUOMAHINNASTO

KUOHUVIINIT

Laivan kuohuviini 39,00 €
Vaihtelee sesongin mukaan

Vilarnau Organic Cava Brut Nature, Espanja 49,00 €
40% Macabeo, 30% Parellada, 30% Xarel-lo
Erittäin kuiva, hapokas, kypsän sitruksinen, kevyen klementiininen,
omenainen, hennon yrttinen
* LUOMU, VEGAANI, KESTÄVÄN KEHITYKSEN SERTIFIKOINTI *

VALKOVIINIT

Laivan valkoviini 39,00 €
Vaihtelee sesongin mukaan

Settesoli Grillo Organic, Italia 45,00 €
100% Grillo
Kuiva, raikkaasti hapokas, hedelmäinen, yrttinen, hennosti
mineraalinen, omenainen, appelsiinikukan ja hunajan sävyjä
* LUOMU, VEGAANI *

Stellenrust Sauvignon Blanc, Etelä-Afrikka 49,00 €
100% Sauvignon Blanc
Kuiva, raikkaasti hapokas, hedelmäinen, maukas,
trooppista hedelmää * FAIR TRADE *

PUNAVIINIT

Laivan punaviini 39,00 €
Vaihtelee sesongin mukaan

Settesoli Nero d'Avola Organic, Italia 45,00 €
100% Nero d'Avola
Keskitäyteläinen, runsas, pehmeän tanniininen, tumman marjainen,
luumuinen, hennon yrttinen * LUOMU, VEGAANI *

Stellenrust Simplicity Red, Etelä-Afrikka 49,00 €
Merlot / Shiraz / Cabernet Sauvignon
Täyteläinen, keskitanniininen, tumman kirsikkainen, boysenmarjainen,
kevyen karpaloinen, suklainen, hennon morkkainen, mausteinen
* FAIR TRADE *



MIEDOT JUOMAT

Olut 0,33 l – 0,5 l	6,50 € - 8,50 €
Siideri 0,33 l	8,00 €
Lonkero 0,33 l	8,00 €

ALKOHOLITTOMAT JUOMAT

Lähdevesi 0,5 l	2,50 €
Kivennäisvesi 0,5 l	3,00 €
Mehu 0,25 l	3,50 €
Virvoitusjuoma 0,33 l	3,50 €
Alkoholiton olut 0,33 l	6,00 €
Alkoholiton kuohuviini 0,2 l	7,90 €
Annoskahvi tai -tee * FAIR TRADE, LUOMU *	3,90 €



Varmista saatavuus tilaamalla juomat etukäteen.



HYVÄ TIETÄÄ

Aluksillemme toimitetaan ruoka ja astiat yhteistyökumppaneidemme toimesta. Laivoissa ei ole keittiötiloja eikä ylimääräisiä astioita, joten kaikki tarvittava tilataan lounas- ja illallisristeilyille etukäteen. Jokaisessa aluksessa on baari A-oikeuksilla ja niissä on vakiovarusteluna kertakäyttöastioita. Menut tarjoillaan noutopöydästä ja henkilökuntamme huolehtii juoma- ja kahvitarjoiluista, ruoan riittävydestä, astioiden poiskorjauksesta sekä Teidän viihtyvyydestänne.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron, yhden ruokailuastian ja aterimet sekä lasit jokaiselle (pois lukien tarjoiluhinnaston ensimmäisen sivun tarjoilut, jotka tarjoillaan kertakäyttöastioista), tarjoilutyön, ruokien ja astioiden kuljetuksen alukselle, pöytäliinat ja menukortit kaikkiin pöytiin, paperiset servietit sekä loppusiivouksen.

Kaikki menut laskutetaan vähintään 15 henkilön mukaan ja koko ryhmälle valitaan sama menu.

JUOMAT LAIVOILLA

Kaikissa risteilyaluksissamme on anniskeluoikeudet, joten omien juomatarjoiluiden tuominen aluksille ei ole sallittua. Laivojen perusvalikoimaan kuuluvat yleisimmät alkoholittomat, miedot sekä väkevät alkoholijuomat. Säilytystilat ovat kuitenkin rajalliset, joten varmistaaksenne juomien riittävyden ja oikean tarjoilutavan, tulisi juomat tilata ennakoon. Juomat veloitetaan todellisen kulutuksen mukaan. Juomavetenä aluksillamme käytetään maksullista pullotettua lähde- ja kivennäisvettä.

VIIKONLOPUT JA JUHLAPYHÄT

Lauantaisin, sunnuntaisin ja juhlapyhinä jokainen risteily hinnoitellaan tapauskohtaisesti.

ERITYISRUOKAVALIOT

Kaikki noutopöytämenut ovat laktoosittomia ja myös pääosin gluteenittomia. Ennakoon ilmoitetut kasvisruokailijat huomioidaan ilman lisämaksua. Muista erikseen valmistettavista erityisruokavalioannoksista veloitamme 13,00 € /annos.

Kaikki erityisruokavaliot ja allergiat pitää ilmoittaa etukäteen viimeistään 7 vrk ennen tilaisuutta.

Ilmoitattehan ryhmänne menuvalinnan sekä laivalle varattavat juomat viimeistään kaksi viikkoa ennen risteilyä.

Kaikki hinnat ovat henkilöhintoja ja sisältävät ALV 14 / 24%.

Minimilaskutusmäärä menuissa on 15 hlöä.

Lasten hinnat: 5-12 -vuotiaat -50 % alennuksella, alle 5-vuotiaat ilmaiseksi.

Pidätämme oikeuden hinta- ja tuotemuutoksiin.