

Bouchon Oy
Söderkullan kartano
01150 SÖDERKULLA
Kartano@soderkulla.fi
(09) 2353 7060
045 139 4800

MERKKIPÄIVÄTARJOUS

Kiitämme Teitä mielenkiinnostanne palveluitamme kohtaan. Tarjoamme juhliinne seuraavaa:

PAIKKA:

Söderkullan kartanossa ammattitaitoinen ja joustava palvelu yhdistettynä upeaan kartanomiljööseen tekee juhla-päivästäne ikimuistoisen. Täyden palvelun kartanossamme henkilökuntamme hoitaa tilaisuuden kulun ja pitää tilaisuuden langat käsisään, jolloin Te ja juhlavieraat saavat keskittyä nauttimaan ainutlaatuisesta juhlapäivästäne.

AIKA: 2011

HENKILÖMÄÄRÄ:

Söderkullan kartanoon mahtuu yhteen kerrokseen enintään noin 180 osallistujaa, kahteen kerrokseen yli 300 osallistujaa. Minimihenkilömäärä juhliin on 40 aikuista osallistujaa, juhlapyhinä** minimihenkilömäärä on 80 aikuista osallistujaa.

JUHLATILA:

Juhlatilaksi varaamme Teille yksityiskäyttöön kartanon päärakennuksen ison juhlasalin, yli 150 osallistujan juhliin halutessanne myös kartanon toisen kerroksen.

Kesällä on käytössänne myös kaunis kesäterassimme sekä kartanon puisto.

Tilavuokraan sisältyy juhlatilojen tilavuokra yksityistilaisuutena klo 24.00 saakka.

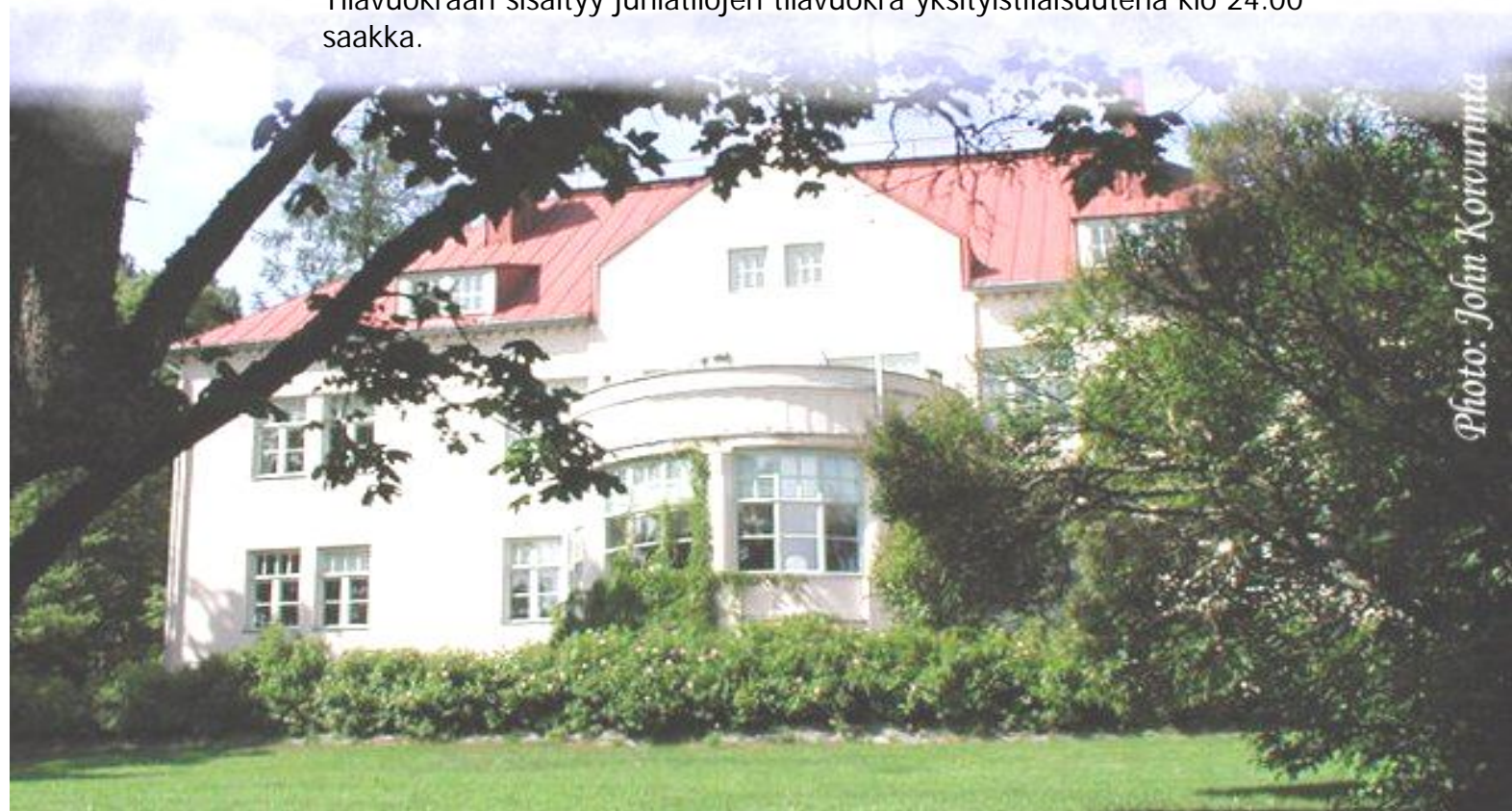


Photo: John Korvurinta

ONNITTELUMALJA:

Alkumaljaksi voi valita:

Talon kuohuviini ja alkoholiton vaihtoehto 6,50€ / lasi

Fresita ja alkoholiton vaihtoehto 6,70€ / lasi

Talon samppanja 80€ / plo

Kesällä sään salliessa voidaan onnittelemaljat nauttia kartanon kauniissa puistossa.

JUHLATARJOILUT Noutopöydästä:

1. Paahtopaistipöytä:

30€

Katkarapusalaatti, Kasvissalaatti, Graavattua lohta, Saksalaista perunasalaattia, vuohenjuusto-paprika salaattia. Paahtopaistia, piparjuurikermaa, Karjalanpiirakoita ja munavoita
Täytekakku, kahvi ja tee

2. Pitopöytä :

42 €

alkupalapöytä:

Graavilohta ja sinappikastiketta

Savuporo-sienisalaattia

Vihreää vihannessalaattia

Kinkkusalaattia

Hedelmäistä juustosalaattia

Kartanon leipälajitelma

Voita ja yrttilevitettä

Tilliperunoita

Lämminruoka

Lohta valkoviini-rapukastikkeella
sekä

Viipaleina haudutettua häränpaistia ja kermakastiketta
lämpimiä vihanneksia ja kermaperunat.

Täytekakku, kahvi ja tee

3. Saaristolaispöytä:

46€

alkupalapöytä:

Tuoretta savulohta

Marinoitua silakkaa

Smetana-sinappisilakkaa

Sienisalaattia

Vihreää vihannessalaattia

Siikatartar

Saaristolaisleipää

Voita ja

Tilliperunoita

Lämminruoka

Pitkään haudutettua lammaspastia, yrttiperunat ja vihannekset
Täytekakku, kahvi ja tee

4. Kartanonherranpöytä

48€

Siianmädillä täytetyt vapaan kanan munat
Silakkarullia
Marinoituja ravunpyrstöjä
Kylmäsavulohta ja hovimestarinkastiketta
Savukala-parsasalaattia
Sitruunamarinoituja ahvenfileitä
Savuporo-sienisalaattia
Sitruunalla maustettua karitsanfileettä
Keitettyjä kesäperunoita
Ahvenanmaan mustaleipää ja kirnuvoita

Hanhen- tai kyyhkynrintaa (saatavuuden mukaan)
punaherukkahollandaisekastiketta
Linnanperunaa
Hunajajuureksia

Valkosuklaa-kastanja unelmatorttu
Kahvia tai teetä

5. Istuva illallinen 10 ruokajia.

155€ + viinipaketti 75€

Tämä todella pitkän kaavan mukainen ruokailu. Tämä "Slow-food" illallinen sisältää kymmenen ruokalajia, ja illallisen syöminen kestää yleensä 4-5 tuntia. Varaa ryhmällesi tämä tyylikäs kokonaisuus, joka sisältää illallisen ruokajuomineen.

Siikachevice ja chimichurri,
Punasipulin, sellerin, paprikan ja parmesanin kera.
Robertson Winery, Sauvignon Blanc 2009, Etelä-Afrikka

Hummerimousse tryffelivaahdon ja salviaankukkien kera.
Chablis Les Deux Rives 2007, Olivier Lefaine, Bourgogne

Pariloitua kampasimpukkaa, herne-shampnajapyreetä ja vesikrassia.
Nottage Hill Chardonnay 2007, Australia

Sitruuna-balsamosiirapilla vaalettua karitsanfileettä, rucolaa, sekä karemellisoitua pähkinää.

Chateau de Rochemorin, Pessac-Leognan, Bordeaux, 2003

Miedosti savustettua, pariloitua sampea. Pinaattia, friteerattua bataattia ja valkoviinikastiketta.

Morande Reserva, Gewurztraminer 2009, Chile.

Sitruunasorbetti

Hanhiconfit, savojinkaali – suppilovahverokääryle , palsternakka- ja porkkanalastuja, sekä hunajakuivattuja karpaloita
Spier Inspire cabernet sauvignon 2008

Juustoja ja viikunaa. Gouda Parrano ja Savu-Hilma
COCKBURNS FINE RUBY PORT

Passionhedelmämousse, vadelmasiirappi
ST.STEPHANS TOKAJI ASZU 5 puttonyos

Suklaakakkua ja talon vanilijajäätelöä, tarjoillaan kahvin ja teen kera.

Pitkän illallisen ruoka- ja viinilista vaihtelee hieman sesongin mukaan, toimitamme Teille kulloisenkin ruoka- ja viinilistan illallista edeltävänä päivänä, kun kaikki raaka-ainehankinnat on tehty.

RUOKA:

Koko ryhmälle valitaan sama ruoka. Erikoisruokavalioista valmistetaan samaan hintaan: Laktoositon, gluteeniton, maidoton, kasvisruoka (sis muna ja maitotuotteet) ja vegaaniruoka, sekä yksittäiset ruoka-aine allergiat. Erityistä osaamista ja huolellisuutta vaativat erikoisruokavaliot eivät sisälly normaaliruoan hintaan.

Lapsille on halutessanne tarjolla lihapullia, nakkeja ja ranskalaisia perunoita

Alle 8-vuotiaat lapset 16 € /tenava

TÄYTEKAKKU:

Täytekakun mauksi voi valita mansikka, vadelma, mango tai suklaa

RUOKAJUOMAT:

Pöydissä on vesikannut ruokailun ajan.

Viinit ja juomat laskutetaan menekin mukaan. Kunkin vieraan valinnan mukaan kaadetaan lasillinen talon valko- tai punaviiniä, alkoholitonta viiniä tai vaihtoehtoisesti pullollinen keskioletta, limonadia tai kivennäisvettä.

Viinit alkaen 38€/pullo, olut 5€ /pullo, virvokkeet 5€/pullo

HINTA:

Tarjoiluiden hintaan sisältyy:

ruuat
kakku
kahvi ja tee
kattaus
pöytäliinat
servietit
henkilökuntakulut
siivous
arvonlisävero

Tilavuokra:
Normaalipäivinä 650 €
Kesälauantaisin* tilavuokra on 950 €
Juhlapyhinä** tilavuokra on 1350 €

KUKAT:

Voitte toimittaa itse haluamanne kukka-asetelmat, tai voimme tilata ohjeidenne mukaiset maksulliset kukkasomisteet. Suosittelemme kukkakauppa Floranita. Keskustie 4, Söderkulla p. 09- 2721063.
Kartanon maljakoihin sopivaksi mitoitettut pöytäkukat ja noutopöydän kukan saatte esim. kukkakauppa Floranitasta. Kukkia tilatessa mainitkaa kukkien tulevan Söderkullan kartanoon.

Kukat maksetaan suoraan kukkakauppaan, eikä niiden hinta sisälly tarjoiluiden hintaan.

Talon puolelta saa lainaksi ns. yhden kukan maljakot.

Floranitasta tilatut pöytäkukat noudamme pyydettyä suoraan kukkakaupasta ilman lisäveloitusta sekä nostamme kukat kattaukseen juhlapäivänänne. Muualta toimitettujen kukkien säilytyksestä ja esille laitosta vastaa asiakas itse.

MUU TARJOILU:

Kahvituksen yhteydessä esim. konjakki ja likööri:
VS-konjakki 7,00 € tai liköörit alkaen 6,50 €
Halutessanne voitte tilata juhlavieraille boolia:
20 litran keskivahva booli ja 5 litran alkoholiton booli maksavat yhteensä 499 €
(hinta 3,90 / drinkki)

BAARI:

Baarimme palvelee ja ammattitaitoiset baarimestarimme ovat palveluksessanne. Baarista vieraat voivat ostaa juomia omalla rahalla tai hääpari voi halutessaan tarjota baarijuomia vierailleen, vaikkapa omaa nimikkodrinkkiään.

SOMISTUS:

Asiakas voi somistaa tilaa haluamallaan tavalla; ravintolan seiniin voi somisteita kiinnittää esim. sinitarralla. Teippien ja naulojen käyttö ei ole sallittua. Somistuksen voi tehdä itse, tai tilata somistustyöt alan ammattilaisilta. Juhlatilan somistusaika sovitaan erikseen. Usein tiloja pääsee somistamaan jo edellisenä päivänä jos tilassa ei ole muita varauksia. Hintaan sisältyy 2 tuntia somistusaikaa.

Ravintolan tekemistä lisäsomisteiden asettelusta, kuten nimikorttien ja mahdollisten pöytäkoristeiden paikoilleen laitosta, veloitetaan toteutuneiden työ kustannusten mukaan, 39€ / tunti.

MUSIIKKI JA ÄÄNENTOISTO:

Puheäänentoistolaitteisto tai Datatykki vuokra 60€ / laite.
Veloituksetta on juhlasalissamme käytössänne piano sekä CD-soitin.
Voitte tilata juhliinne minkä tahansa haluamanne orkesterin. Orkesterin soitt-ohjelmasta ja palkkiosta voitte sopia suoraan orkestereiden kanssa.

Vakiintuneena käytäntönä on ollut, että tilaaja maksaa soittopalkkion orkesterille ja orkesterin ruuan ravintolalle. Orkesteriruuan hinta on 18 € per muusikko joka sisältää yhden oluen tai muun ruokajuoman.
Talon suositusorkesteri on Keikkayhtye Kaato. (www.kaato.fi)

TILAISUUDEN PÄÄTTYMINEN:

Pakettiimme sisältyy yksityistilaisuuden tilavuokra klo 24.00 saakka.
Tilaisuutenne jatkuessa klo 24.00 jälkeen on lisäveloitus 150 € alkavalta tunnilta klo 02.00 saakka.

Tilaisuuden päättyessä on asiakkaan poistettava kaikki omat tavaransa tiloista.

ENNAKKO- JA PERUUTUSMAKSUT:

Tehtyänne sitovan varauksen juhlienne vietosta ravintolassamme, lähetämme Teille ennakkolaskun tilavuokran osalta. Halutessanne voitte pyytää ennakkolaskun kahdessa erässä maksettavaksi. Maksettuanne ennakkomaksun sitoo tekemänne varaus meitä pitämään tilat varattuna juuri Teille. Mikäli perutte tilaisuutenne tämän jälkeen, ei enakkoon maksettuja rahoja palauteta, vaan ne jäävät peruutusmaksuksi kartanolle.
Täydelliset peruutusehdot: <http://www.soderkulla.fi/Toimitusehdot.pdf>

LASKUTUS:

Tilaisuutenne lopullinen, laskutuksen perusteena oleva henkilömäärä tulee ilmoittaa viikkoa ennen tilaisuutta.

Mikäli haluatte tilaisuutenne tarjoilun laskutettavaksi jälkikäteen, pyytäkää meitä lähettämään laskutuslomake täydennettäväksenne.

Laskutuksessa maksuaika 14 vrk viivästyskorko korkolain mukainen, laskutuslisä 6 €.

Halutessanne voitte maksaa tilaisuutenne käteisellä. Maksuvälineenä käyvät myös visa-, eurocard- ja mastercard-luottokortit, sekä pankkikortti.

SUUNNITTELUPALAVERIT:

Halutessanne voimme pitää tilaisuuden suunnittelupalaverin, jossa käymme läpi kaikki tilaisuuteen liittyvät järjestelyt. Palaveri kannattaa pitää erikseen sovittavana aikana, noin kuukautta ennen tilaisuutta.

Toivomme tarjouksen miellyttävän Teitä ja olemme iloisia saadessamme toivottaa Teidät ja vieraanne viettämään juhlaanne tunnelmalliseen kartanoomme.

Ystävällisin terveisin,
Söderkullan väki,
Juha Salo
Juha Kuukkanen
Ravintoloitsijat

**Juhlapyhiä ovat juhannusaatto, juhannuspäivä, joulun ja uudenvuoden väliset päivät, pääsiäinen torstaista maanantaihin, vapunaatto, uudenvuodenaatto ja uudenvuodenpäivä.

Tilaisuuksia ei voi varata jouluaatoksi, joulupäiväksi, vapunpäiväksi eikä äitienpäiväsunnuntaiksi.

Söderkullan kartano kuuluu yksityiseen, yrittäjävetoiseen Bouchon Oy:n kartanoiden ketjuun, meillä on yli 10 vuoden kokemus tilauskartanotoiminasta Nygårdsin kartanoravintolasta Vantaalta (www.nygards.fi), Söderkullan kartanossa olemme yrittäjinä kuudetta vuotta.

Yrityksemme virallinen nimi on Bouchon Oy.

Postiosoite: Söderkullan kartano, Söderkullantie 701, 01150 SÖDERKULLA,
Y-tunnus 1038784-3

Myyntipalvelun sähköposti on:

kartano@soderkulla.fi

Myyntipalvelumme on puhelimitse tavoitettavissa ma-pe klo 9 – 16

Myyntipalvelun puhelinnumero on (09) 2353 7060

Myyntipalvelun gsm numero on 045 139 4800